Thuriès

Thuriès

LE MAGAZINE DE LA GASTRONOMIE

#355
MARS
2024

NOTRE SÉLECTION D'ADRESSES

L'ALBUM DU CHEF
STÉPHANIE LE QUELLEC

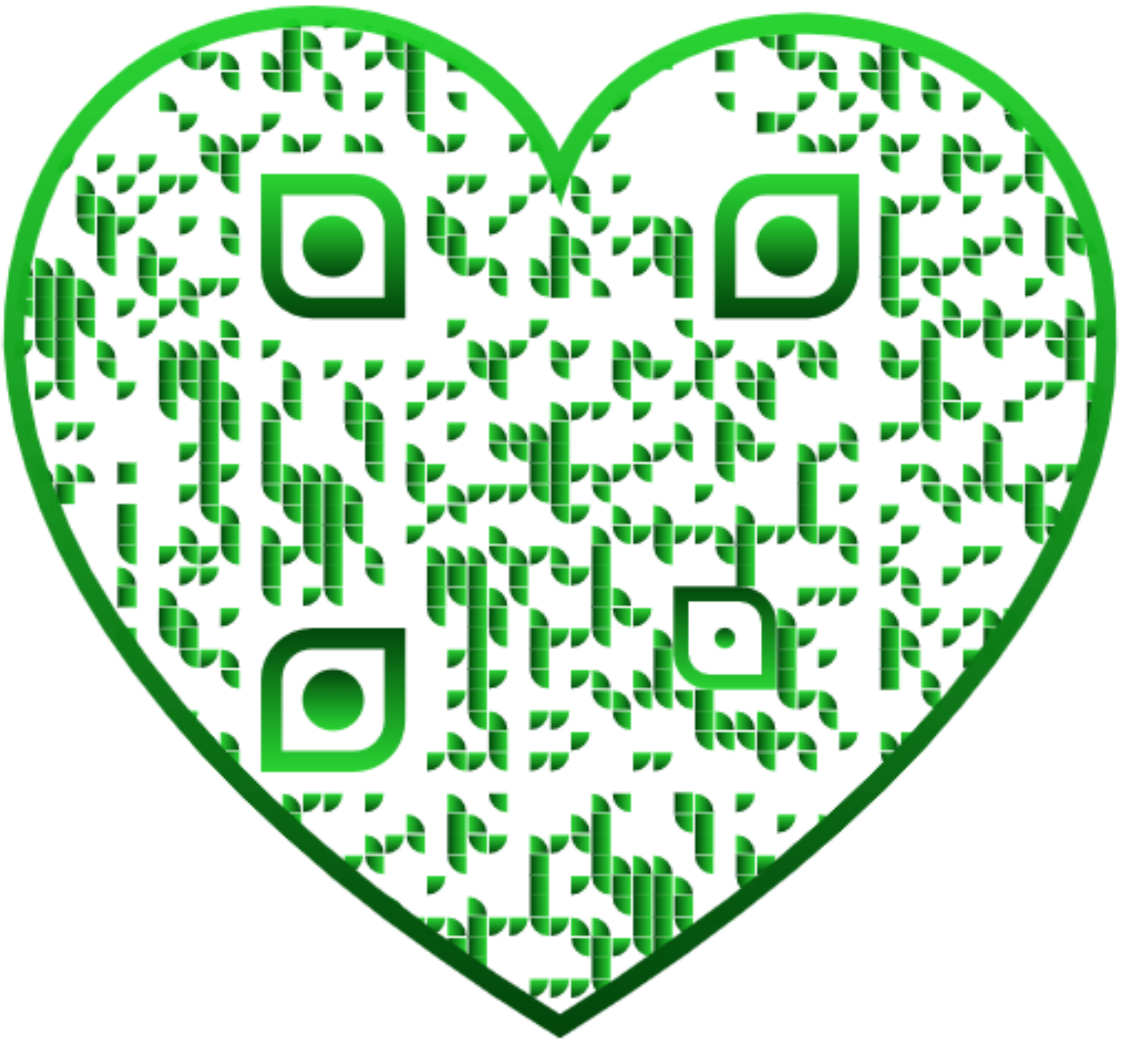
OUVERTURE
BENOÎT VIDAL

L'ALBUM DU PÂTISSIER
PATRICK CHEVALLOT

CARNET DE RECETTES
ARNAUD DONCKELE & MAXIME FRÉDÉRIC
PLÉNITUDE - CHEVAL BLANC À PARIS

L 13681 - 355 - F: 9,90 € - RD

BELUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS
CAN. 19 $ CAN - DOM-TOM 11,90 €



CRISTEL
FRANCE

Cette casserole a une histoire

1826

COLLECTION

C'est dans notre usine, construite en 1826 à Fesches-le-Châtel dans le Doubs, qu'est sortie la première casserole emboutie au monde.
Deux siècles plus tard, CRISTEL décide de travailler à partir de ce produit historique pour créer sa nouvelle collection.

PARTENAIRE
RELAIS & CHATEAUX

www.cristel.com

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert. 6019453

Édito

CHACUN SON MOTEUR POUR RÉUSSIR

Si la réussite peut se mesurer aux récompenses, titres ou étoiles, le chemin pour y parvenir est toujours très personnel. Les sources de motivation peuvent être nombreuses, qu'il s'agisse d'une histoire de famille, d'une passion chevillée au corps ou bien d'une rencontre. Mais dans tous les cas, seul le travail permet d'accéder au sommet. Ces histoires, ces parcours, vous les retrouvez chaque mois dans nos albums, du chef, et du pâtissier. Pour ce mois de mars, les parcours de nos chefs sont inspirants, et démontrent, à différents niveaux, qu'il faut toujours y croire et ne jamais perdre son objectif de vue.

Stéphanie Le Quellec, cheffe doublement étoilée du restaurant *La Scène* à Paris, est aujourd'hui à la tête de 4 établissements et de 70 collaborateurs, quatre années seulement après son installation. Cette maison de famille, elle la bâtit à force de travail et d'investissement, avec son mari David Le Quellec. Et pourtant, combien de fois n'a-t-elle pas entendu qu'elle n'y arriverait pas. Comme si la défiance était le moteur de la réussite.

Après 47 « saisons » dans ce village où ses parents se sont établis en 1965, Patrick Chevallot se dit aujourd'hui que pour un « cancre », il n'a pas trop mal réussi. Lui, l'enfant turbulent qui ne voulait pas suivre les pas de ses parents, les a finalement rejoints pour faire de la *Maison Chevallot* une institution. À 60 ans passés, il n'aspire qu'à une chose : passer la main pour que sa maison perdure, et prendre avec son épouse Odile, un peu d'un repos bien mérité.

Eux se voyaient agriculteurs. Arnaud Donckele est cuisinier, Maxime Frédéric pâtissier. Et ce n'est certainement pas un hasard s'ils collaborent aujourd'hui. Car ces deux-là ont plus d'un point commun. À commencer par l'humilité, la sincérité, leur profonde gentillesse et un amour immodéré pour leur métier. Auxquels s'ajoutent un immense talent, et cette capacité à transformer chaque ingrédient en un plat 3 étoiles.

Benoît Vidal aussi est très attaché à la terre, sensible aux éléments qui l'entourent. Après son aventure malheureuse à Val d'Isère, il a trouvé à Annecy le calme et la sérénité nécessaires pour exprimer cette cuisine sensible qui le caractérise. Il semble avoir trouvé dans cette maison ayant appartenu à Daniel Baratier, un environnement propice à son épanouissement.

Julien Dugourd se nourrit désormais de ses rencontres, convaincu qu'il faut sortir de son milieu pour développer son potentiel créatif et enrichir sa personnalité. Dans le laboratoire de sa pâtisserie de Nice, aménagé pour le bien-être de ses équipes, il partage plus que des recettes, il insuffle sa vision à la jeune génération, fier de transmettre à son tour ce que ses aînés lui ont appris.

Notre moteur à nous est de vous proposer chaque mois des recettes inspirantes élaborées par des chefs qui le sont tout autant.

Bonne lecture.

Anne LUZIN

Thuries

LE MAGAZINE DE LA GASTRONOMIE

© STÉPHANE DE BOURGIES

SOMMAIRE

#355 MARS 2024

6 L'ALBUM DU CHEF
STÉPHANIE LE QUELLEC

16 **INFOS**

20 CARNET DE RECETTES SALÉES
ARNAUD DONCKELE
PLÉNITUDE – CHEVAL BLANC À PARIS

32 CARNET DE RECETTES SUCRÉES
MAXIME FRÉDÉRIC
PLÉNITUDE – CHEVAL BLANC À PARIS

44 À LA TABLE DE
NICOLAS BOTTERO
LE MAS BOTTERO À SAINT-CANNAT

20

PLÉNITUDE
CHEVAL BLANC À PARIS

32

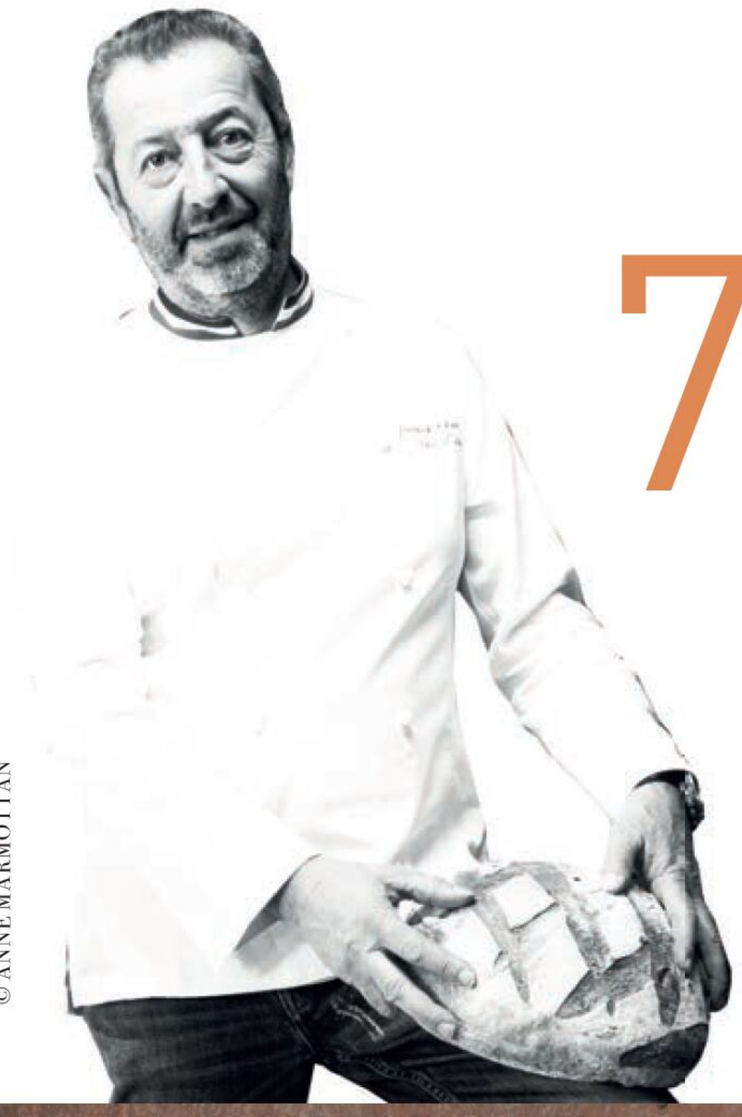
56 *Si frais Sauvignon*

58 OUVERTURE AVEC
BENOÎT VIDAL
MAISON SOUS LES BOIS À ANNECY

70 **CÔTÉ LIVRES**

72 L'ALBUM DU PÂTISSIER
PATRICK CHEVALLOT

82 LA PÂTISSERIE DE
JULIEN DUGOURD



© ANNE MARMOTTAN

92 **LA TRUFFE NOIRE**

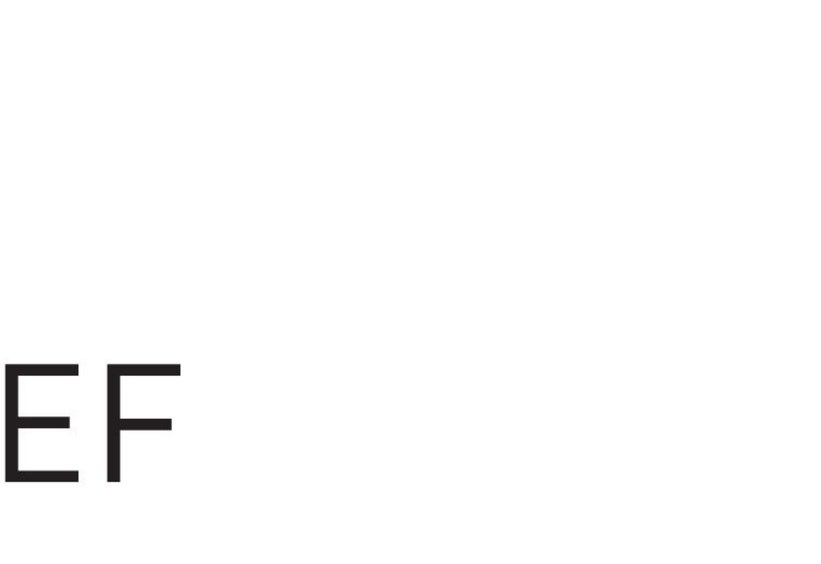
100 **NOS ADRESSES**

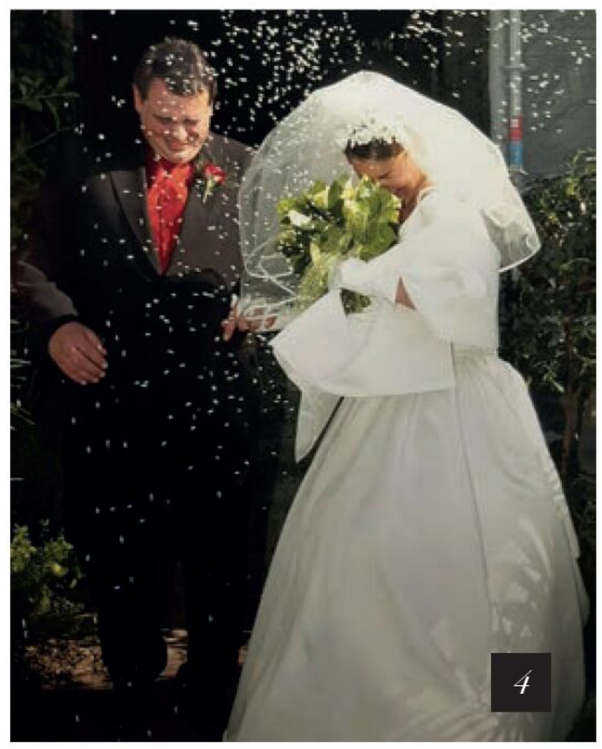
104 **AGENDA**

L'ALBUM DU CHEF
STÉPHANIE LE QUELLEC

1

2


3


4

1. Stéphanie bébé - 2. Avec sa mère Patricia - 3 Avec ses grands-parents - 4. Le jour de son mariage avec David Le Quellec en 2003

LA SCÈNE À PARIS

Stéphanie Le Quellec aura durant son parcours cherché à prouver qu'elle « pouvait y arriver ». L'ancienne timide est aujourd'hui à l'aise devant les caméras mais plus encore en cuisine. À sa table de l'avenue Matignon, elle insuffle l'âme d'une « mère cuisinière » au travers d'assiettes élégantes, impressionnantes d'équilibre, de précision et de finesse de goût. Vainqueur de Top Chef saison 2, elle a intégré le jury de la 15e saison et continue en parallèle à faire grandir ses maisons.

© STÉPHANE DE BOURGIES

1. Avec son mari David Le Quellec - 2. Avec Paul Bocuse - 3. Avec Alain Ducasse

Comment se passe votre enfance ?
Ma mère était commerçante, elle tenait une boutique de produits de bain, mon père était cadre dans l'informatique. Mes parents n'étaient pas dans le milieu de la gastronomie mais il y avait une grosse culture de la table. Ma mère a toujours réuni entre 20 et 25 personnes pour diverses occasions. Nous vivions à 4 dans 75 m² mais on poussait les meubles et les canapés pour recevoir tout le monde. Mon père avait même fabriqué des plateaux en bois qui servaient de rallonges à la table. Avec ma sœur nous étions toujours très excitées lors des préparatifs.

Est-ce cet esprit de partage et de convivialité qui vous a amenée à la cuisine ?
Oui, mais surtout mes grands-parents. Ma grand-mère cuisinait très bien, mon grand-père, lui, m'emmenait au marché couvert d'Enghien. Et ma mère, bien qu'elle fût commerçante, cuisinait pour nous tous les midis, des produits frais qu'elle achetait au marché. Les dimanches, l'apéritif se prolongeait, le pot-au-feu mijotait, et nous ne passions à table qu'à 14 h. Mon enfance a été rythmée par la table et surtout la gourmandise.

Quels étaient vos passions, vos hobbies ?
Dès mes 9-10 ans, je cuisinais pour mes grands-parents, chez qui je dormais le vendredi soir. J'ouvrais les livres de cuisine de ma grand-mère, j'établissais une liste de courses pour mon grand-père et je passais ensuite 2 à 3 heures en cuisine. Je n'ai en revanche jamais été très sportive... J'ai fait un peu de hand, de natation, mais ma vraie passion, c'était la cuisine.

À quel moment décidez-vous d'exercer ce métier ?
En 3e, le jour des résultats du brevet, j'ai avoué à ma mère que je n'étais plus sûre de vouloir poursuivre en seconde générale, et que j'étais décidée à entrer en école hôtelière. Nous étions en 1999, les chefs n'étaient pas encore des rock stars, et les femmes peu nombreuses dans ce métier mais mes parents m'ont soutenue, en m'autorisant à suivre ma voie. Ma mère s'est même démenée pour me trouver une école hôtelière car je n'avais pas encore l'âge de l'apprentissage.

Quelles furent vos premières expériences terrain ?
J'ai fait mes premiers pas en cuisine à 12 ans, aux *Sources d'Enghien*, des amis restaurateurs de mes parents à Enghien-les-Bains. Mon premier stage s'est déroulé à l'Auberge *La Verdoyante*, à Gassin. C'était génial, car malgré mes 15 ans le second m'a fait confiance. J'ai assuré la cuisson des poissons durant un mois lorsque le chef des cuisines est tombé malade. Et nous servions 80 couverts le soir. Le chef, Fernand Mouret, m'a appris cette sensibilité des poissons.

À quel moment faites-vous vos premiers pas dans la gastronomie étoilée ?
Avec le BTS, je me suis dirigée vers le « cost control » et les achats. Le *George V* venait de rouvrir, j'ai postulé. Une expérience extraordinaire, durant laquelle j'ai découvert ce qu'était le luxe et l'excellence. J'y ai croisé Philippe Legendre, le chef des cuisines, l'un des Meilleurs Ouvriers de France que je voyais dans le magazine *Thuriès*. J'en ai eu la chair de poule, j'avais l'impression de voir une star de cinéma. Et puis je suis descendue dans les cuisines. La vision de cette brigade de 80 cuisiniers, la rigueur qui y régnait m'ont donné la certitude ce jour-là que je voulais intégrer cet univers.

Comment ensuite vous êtes-vous retrouvée dans les cuisines du *George V* ?
Le dernier jour de stage, j'ai vaincu ma timidité et suis allée parler au chef qui déjeunait à la cantine. Je lui ai dit que je voulais travailler à ses côtés à l'issue de mes études. Il m'a répondu : « Envoie-moi ton CV, mais je te préviens, BTS ou pas, tu commenceras deuxième commis. » Et c'est ce qui s'est passé. Mais avant cela j'ai failli arrêter la cuisine.

Pour quelle raison ?
Je suis descendue dans le Sud pour la saison estivale, dans une petite maison mais cela ne s'est pas très bien passé. Je n'étais pas dans mon élément, et je me suis beaucoup repliée sur moi-même. C'était un moment de ma vie où je n'étais pas très bien. Ce qui a provoqué une grosse remise en question. Je me suis même dit que je n'étais peut-être pas faite pour ce métier. J'ai écourté mon stage et suis rentrée chez mes parents.

La question de tout arrêter s'est vraiment posée ?
Pendant mes 5 années d'études, j'avais été très responsabilisée, je n'étais pas encensée mais il y avait quand même ce côté « première de la classe ». Cette expérience m'a fait beaucoup douter. J'avais une lettre d'embauche pour le *George V* pour le début du mois d'octobre mais j'ai dit à mes parents que ce n'était peut-être pas ma vie. Que le *George V* était une marche trop haute à franchir... Ma mère m'a toutefois encouragée, en me disant : « Vas-y, si ça ne te plaît pas, tu arrêteras. »

Comment se passent vos débuts ?
C'était très dur, nous n'étions que deux femmes en cuisine. Philippe Legendre venait d'avoir 2 étoiles, il était en quête de la troisième, l'exigence était grande. J'étais 2e commis au garde-manger et mon chef de partie était très dur avec moi, il ne me disait même pas bonjour. J'arrivais avec une heure d'avance le matin, j'étais déjà en retard. J'en ai bavé... mais en même temps c'était grisant, j'apprenais énormément. Je suis passée 1er commis après 4 ou 5 mois, puis demi-cheffe de partie très rapidement, et puis j'ai rencontré David *(son mari, NDLR)*. J'avais 20 ans.

Un coup de foudre votre rencontre avec David Le Quellec ?
Disons une affinité immédiate. David était extrêmement gentil, bienveillant, il venait de passer junior sous-chef. Nous étions une bande de 5 ou 6 et sortions beaucoup. Le besoin de décompresser après le service était fort. On se couchait très tard, on dormait peu, mais ce fut une période extraordinaire... Le rapprochement entre David et moi s'est fait un peu plus tard, et nous l'avons caché un certain temps, car même s'il n'était pas direct, il y avait quand même un lien hiérarchique entre nous.

Qu'est-ce qui vous amène à *Terre Blanche* ensuite ?
Le groupe Four Seasons ouvrait *Terre Blanche*. David avait fait son école hôtelière à Bonneveine à Marseille. Ses parents possédaient une maison à Cassis, et moi depuis toute gamine je passais des vacances dans la maison de mes grands-parents à Sainte-Maxime. Nous venions de nous marier, j'étais enceinte de Baptiste, mon aîné, et après 4 années au *George V*, nous avons eu l'envie d'installer notre base familiale dans le Sud. David a donc participé à l'ouverture en février 2004, et je me suis occupé de Baptiste, car nous nous retrouvions sans place en crèche, et sans personne pour le garder.

1. Avec Philippe Jourdin, le chef de Terre Blanche - 2. Avec le chef Yoann Conte 3. Dans la salle du Favencia à Terre Blanche - 4. Avec Alexandre Mazzia, David Toutain, Emmanuel Renaut, Jérôme Nutile - 5. Avec l'équipe du Prince de Galles

1. Avec David et Arthur le petit dernier
2. 3. et 4. Avec ses enfants Baptiste et Maxime

Combien de temps êtes-vous restée sans activité ?
Durant un an et demi, car j'ai eu un deuxième enfant. J'avais démissionné, je me suis dit « enchaînons ». Baptiste et Maxime ont donc 17 mois d'écart. Mais comme je ne sais pas rester sans rien faire, j'ai créé une crèche parentale avec d'autres parents qui, eux non plus, n'avaient pas de solution de garde dans le village. Ce fut un projet hyper enrichissant. Ensuite s'est à nouveau posée la question de continuer le métier. Car deux en cuisine, en province, le soir, sans solution de garde, c'était compliqué. Donc deuxième remise en question. David était sous-chef, c'est lui qui ramenait le salaire le plus conséquent. Et autre point, le directeur général de *Terre Blanche* ne voulait pas de couple en cuisine.

Mais vous avez pourtant intégré *Terre Blanche* !
La directrice financière de *Terre Blanche*, avec qui j'avais travaillé lors de mon stage au *George V*, ouvrait un poste de contrôleur des coûts et du temps de travail, et elle a pensé à moi. Bien sûr, arrêter la cuisine était un déchirement, mais il y avait une réalité familiale. J'ai passé l'entretien, et revu le directeur général, qui m'avait quelques mois auparavant proposé un poste en pâtisserie… Mais entre-temps, il s'était rendu compte de la difficulté de trouver de la main-d'œuvre qualifiée. Un couple en cuisine n'était donc plus un problème.

C'est donc de cette manière que vous avez renfilé votre tablier ?
Absolument. J'ai accepté un poste de demi-cheffe de partie au bar lounge, au service des petits déjeuners. Ce qui ne me passionnait pas outre mesure mais les horaires m'arrangeaient pour ma vie de famille. Je terminais à 15 h, je pouvais donc ensuite m'occuper des enfants. Pendant 7 ans, avec David nous nous sommes un peu croisés, mais la famille fonctionnait et nous gardions chacun nos métiers. Donc nous avons fait ces concessions.

Comment réintégrez-vous la brigade de la table gastronomique ?
Philippe Jourdin, le chef, appréciait mon travail, il m'a donc promue 1re cheffe de partie du *Favencia*, la table gastronomique. J'ai commencé au garde-manger mais je suis rapidement passée junior sous-cheffe. Et le jour où le second est parti au Negresco après avoir obtenu le titre de MOF, je me suis vu confier les rênes du gastro.

Comment se passe cette prise de poste ?
Je suis passée sous-cheffe du gastro en 2007, et nous avons eu 2 étoiles en 2009. C'était extraordinaire. Mais Philippe Jourdin m'a aussi beaucoup apporté en management. J'avais étais formée à la « dure », je n'ai pas été des plus tendres en prenant mon poste. Philippe m'a alors rappelée à l'ordre. Il m'a dit : « Tu es la meilleure, je sais pourquoi je t'ai choisie ; en revanche, tu ne pourras pas diriger tes équipes de cette manière, ni te faire respecter. Et je te préviens, si j'ai une démission, c'est toi qui sautes. »

Il est difficile d'apprendre à manager ?
Oui parce qu'on reproduit, c'est le syndrome de l'enfant battu. Mais Philippe m'a aidée à changer. J'ai vite compris que le respect se gagnait par l'exemplarité, en se plaçant à côté des gens et en leur prouvant qu'ils avaient à apprendre de toi. Que lorsque je levais un bar, mon travail était mieux fait et plus rapide. Et ils m'ont respectée pour cette raison.

En 2010, vous prenez la place de cheffe exécutive à *Terre Blanche*, et dans le même temps, vous vous inscrivez à « Top Chef ».
J'avais 28 ans et ma volonté était d'être l'un des Meilleurs Ouvriers de France, mais lors d'un déjeuner dominical chez les parents de David, mon beau-père m'a demandé pourquoi je ne m'inscrivais pas au casting de la saison 2 de Top Chef. Je lui ai répondu qu'il s'agissait d'un concours télé, et que moi je participais aux « vrais » concours. J'avais gagné l'Escoffier, j'étais inscrite au MOF, en finale du concours Les Étoiles de Mougins, et surtout j'étais timide, donc la télé ce n'était pas pour moi. Le seul endroit sur terre où j'ai confiance en moi, c'est en cuisine. Et cela depuis toujours. Il a parié une bouteille de champagne que je n'oserais pas m'inscrire, et j'ai mordu à l'hameçon.

L'ALBUM DU CHEF **STÉPHANIE LE QUELLEC**

1. Avec son fils Maxime - 2. Ouverture du Prince de Galles
3. Au St Barth Gourmet Festival

1

2

3

Vous vous êtes donc inscrite à « Top Chef » ?
Mon beau-père m'a inscrite l'après-midi même. J'étais persuadée qu'ils ne m'appelleraient pas, mais 15 jours plus tard, je recevais un premier appel. Je me suis laissé prendre au jeu au point de suivre tout le processus de sélection. Mais lorsqu'on m'a appelée pour me dire qu'on m'attendait pour le tournage, j'ai expliqué que j'avais seulement eu la volonté de voir jusqu'où j'irais, que j'étais inscrite au MOF et que je ne savais même pas si j'avais envie de concourir. J'ai donc demandé 48 heures de réflexion.

Que s'est-il passé ensuite ?
J'ai appelé Philippe Jourdin qui m'a convaincue : « Steph, tu as 28 ans, tu as le temps de passer le MOF. En revanche la télé est un média très fort, ça va te faire gagner 10 ans sur ta carrière. Fais-le. » J'ai dit oui chef, et j'y suis allée. Finalement ce concours a été très révélateur, il m'a beaucoup désinhibée, m'a aidée à m'ouvrir, et il a été un accélérateur de carrière incroyable. À peine de retour à *Terre Blanche*, le *Prince de Galles* me contactait. David, quant à lui, venait de quitter *Terre Blanche* pour prendre la place de chef à *L'Impérial Garoupe* au cap d'Antibes.

David vous a-t-il toujours soutenue ?
Toujours. Dans mes projets, mes décisions. Je suis donc rentrée au *Prince de Galles*, recrutée sur mon projet, dont *La Scène*, avec cette cuisine ouverte. J'ai démarré en avril 2012, en effectuant des allers-retours le week-end dans le Sud où étaient David et les enfants puis ils m'ont rejoint au mois de septembre. David a pris un poste à l'hôtel *Concorde Opéra* pendant 1 an et demi puis il est devenu le chef du *Moulin rouge*. De mon côté, je vivais l'expérience extraordinaire de l'ouverture du *Prince de Galles*.

N'était-ce pas trop de pression que d'ouvrir un tel hôtel ?
L'année avant l'ouverture, je sentais que nous étions attendus et qu'il ne fallait pas se louper. Ce fut un peu dur, car des choses pas très gentilles se sont dites, mais là encore, comme on m'expliquait que je n'allais pas y arriver, j'ai prouvé le contraire. Nous avons ouvert en mai 2013, en janvier 2014 Michelin nous attribuait une première étoile. Nous avons ensuite travaillé pour stabiliser... puis l'envie d'une deuxième étoile est apparue. J'y avais goûté dans mes postes précédents, je me suis dit que si je l'avais obtenue aux côtés d'un chef, je pouvais y arriver seule. Mais en réalité, c'est un peu plus compliqué. Cela te demande d'aller chercher un style, une identité, d'affiner une personnalité, de raconter une histoire plus personnelle, donc cela prend quelques années.

Est-il difficile de ne pas courir après les étoiles ?
Je crois qu'il ne faut justement pas courir trop après si tu veux qu'elles arrivent. Le sujet n'est pas de gagner des étoiles, mais de bâtir une maison et une cuisine qui te ressemblent, de proposer des assiettes qui te racontent et soient singulières. L'arrivée de mon dernier fils a participé à l'évolution de ma cuisine. Lorsque je suis revenue au bout de 6 semaines d'arrêt, j'ai tout changé. J'avais besoin de sang neuf, donc j'ai fait évoluer les sous-chefs et renouvelé un peu l'équipe. J'ai essayé des choses, j'ai travaillé des plats plus bruts, même si je n'ai jamais été dans le chichi...

Comment définiriez-vous votre ADN de cuisine ?
C'est une question que je me suis beaucoup posée à la naissance d'Arthur, mon dernier fils. Une fois rentrée dans cet univers de palace, c'est une espèce de course aux étoiles, je me suis donc demandé si au fur et à mesure du temps, je ne m'étais pas perdue. J'ai alors repensé à mes premières envies, à 14 ans, d'ouvrir mon petit restaurant où je servirais une cuisine mijotée, qui correspondrait à mon histoire, celle de ma mère et de ma grand-mère avant cela. Parce que je suis venue à la cuisine par le biais de cette cuisine maternelle, nourricière et mijotée. Je me suis alors demandé si je n'avais pas besoin de remettre du lien entre ce que je faisais et qui j'étais ?

1

2

3

1. Avec Hélène Darroze et Dominique Crenn
2. Au restaurant La Scène
3 . Avec Fabien Rouvier et Guillaume Goupil
4. Avec son mari David

Est-ce cette réflexion qui a amené l'ouverture de *La Scène* au 32 avenue Matignon ?
Lorsque l'hôtel a choisi de fermer La Scène, alors que nous allions avoir 2 étoiles Michelin, je m'interrogeais depuis 2 ou 3 mois sur le sens de ma cuisine, sur la nécessité d'écrire une nouvelle page plus personnelle. J'ai donc décidé de transformer ce coup de massue en formidable opportunité. J'avais 38 ans, je voulais ma liberté… Celle de pouvoir raconter mon histoire. Avec David, nous avons donc tout mis sur la table et convaincu le banquier de nous prêter l'argent nécessaire. Nous avons ouvert en octobre 2019, avec cette chance de récupérer 2 étoiles en janvier 2020.

Avez-vous douté ?
Oui, car il s'agissait d'un saut dans le vide. J'ai fait le choix de créer un restaurant en sous-sol, avenue Matignon, avec des partis pris forts. Donc 15 jours avant l'ouverture, je me suis retrouvée en haut de l'escalier à me dire « qu'est-ce que j'ai fait ? Et si ça ne marchait pas ? ». Mais j'ai toujours fonctionné à l'instinct, au coup de cœur, et je touche du bois, ça a toujours marché ! J'ai compris avec l'âge que c'était mon mode de fonctionnement, et que je devais le conserver.

***MAM*, votre « maison de cuisine », est-ce un retour aux bases, à ce côté nourricier de la cuisine ?**
Ce côté nourricier de la cuisine est pleinement assumé à La Scène, c'est l'histoire que je raconte. Celle d'une mère cuisinière en 2024. Ce n'est plus la mère Brazier, c'est une mère moderne. *MAM* est l'extension grand public de cette cuisine. On y vend des blanquettes, des pot-au-feu, des zaalouks d'aubergine. Ouvrir un traiteur pâtisserie un peu différent et moderne, c'est déjà quelque chose que j'avais proposé au *Prince de Galles*. Avant même que Cédric Grolet n'ouvre une boutique au Meurice. Mais ils n'avaient pas adhéré. Mais *MAM* est aussi le prolongement de l'activité de vente à emporter née durant le confinement. Le succès était réel, et un jour en rentrant chez moi, je suis passée devant ce restaurant à vendre. J'ai appelé et suis retournée voir ma banque en plein Covid pour emprunter à nouveau.

Et comme le premier *MAM* fonctionnait bien, vous en avez ouvert un deuxième…
Oui, et entre-temps, sur un coup de cœur, nous avons ouvert *Vive*, en découvrant que *Rech (ancien restaurant d'Alain Ducasse avenue des Ternes à Paris, NDLR)* était à vendre, j'ai appelé l'agence, visité le soir même, et en fin de semaine, nous avons signé. Nous avons conservé l'ADN marin mais en ajoutant une notion de table joyeuse, de partage, qui ramène à ces valeurs familiales, à ces tablées de copains où les plats se posent au centre. Tout cela en sortant un peu du carcan franco-français, car j'avais envie d'y glisser mes inspirations de voyage.

4

© STÉPHANE DE BOURGIES

Plus de 10 ans après votre victoire, vous intégrez le jury de « Top Chef » pour la saison 15, vous nous racontez ?
Ils m'ont appelée en juin dernier. Nous avions déjà discuté, mais ce n'était jamais le bon moment. Là, ils sont revenus vers moi avec l'idée des 15 étoiles pour la saison 15, et un jury à parité : 3 femmes et 3 hommes. L'idée m'a plu et je me sentais prête pour ça… car j'ai longtemps eu un problème de légitimité. Même si j'ai beaucoup travaillé j'ai du mal à assumer mon statut, à prendre du recul et me dire que tout va bien. Je ne cesse de penser que je peux faire mieux, qu'on peut aller plus loin. Je me demande toujours si c'est suffisamment bien, si je mérite mes deux étoiles. J'ai du mal à prendre conscience qu'en 4 ans, j'ai déjà 4 maisons et 70 collaborateurs… Donc, quand M6 est venue me chercher, j'ai accepté. Je me suis dit que c'était peut-être le moment de transmettre aux jeunes cuisiniers de l'émission.

Avez-vous facilement trouvé votre place dans le jury parmi ces fortes personnalités ?
Oui, au bout d'un ou deux épisodes, j'ai su imprimer mon style, qui est effectivement différent de celui de Dominique Crenn, Hélène Darroze ou Philippe Etchebest. Ce qui est intéressant, c'est que nous sommes tous différents, mais très complémentaires. Ce qui est enrichissant pour les candidats. C'est une saison très chouette, avec des rebondissements et un casting génial de cuisiniers âgés de 25-30 ans, avec un vrai propos culinaire. Je les trouve très étonnants, et je me suis nourrie d'eux.

Dans le contexte actuel, comment fédérer 70 collaborateurs ?
Il faut d'abord construire un socle solide, avec des piliers sur lesquels vont se greffer d'autres collaborateurs. Mais notre force est d'avoir créé une maison familiale, point crucial pour une génération qui n'a pas que soif d'argent ou de faire moins d'heures, ils recherchent cette ambiance et des valeurs, avec un chef présent à leurs côtés. Néanmoins la maison s'adapte. Nous sommes fermés les samedi et dimanche, en août, une semaine après les fêtes, le jour de Noël. Je veux m'inscrire parmi ces chefs qui font bouger nos métiers. Notre mission est de réhumaniser la profession. Mais je le fais parce que j'en ai envie et que je me sens bien. En 4 ans, j'ai créé une maison dans laquelle j'ai envie de venir travailler tous les matins, et je suis heureuse d'y retrouver mes équipes. Ils mettent leur patte, ont une autonomie, et c'est ensemble que façonnons *La Scène*.

Quels sont vos projets ?
Après ces 4 années où je me suis beaucoup investi, j'ai envie de me poser, car il est difficile d'être chef d'entreprise en France aujourd'hui, la liberté a un prix… mais je suis contente de le payer. En 2024, je vais continuer à prendre soin de mes équipes, à emmener *La Scène* un peu plus loin dans son histoire, à stabiliser *Vive* et *MAM*. Et nous allons aussi ouvrir deux nouveaux *MAM*, l'un dans le 8e et l'autre dans le 7e arrondissement, mais avec un concept un peu évolué. Et je vais continuer à me laisser porter par mes intuitions, mon instinct, je répondrai donc peut-être à de nouveaux projets mais je ne suis pas en quête. Je veux être chez moi car les clients m'y attendent et je suis heureuse de les recevoir.

1

2

3

4

5

6

7

1. Avec Stéphane Rotenberg et Pierre Chirac (son pâtissier) - 2. Avec sa famille à MAM - 3. Avec Emmanuel Macron - 4. Avec Pierre Chirac - 5. Avec Yannick Alléno - 6. Avec Christophe Bacquié et Christian Le Squer - 7. Avec Pierre Gagnaire

Propos recueillis par Michel Tanguy.

STÉPHANIE
LE QUELLEC

Ses 3 enfants
Arthur, Baptiste et Maxime

Gagnante de
TOP CHEF
en 2011

Elle grandit
à Enghien-les-Bains

LA SCÈNE
Stéphanie Le Quellec

étoiles Michelin

Mam
Maison de cuisine
2 adresses

MAISON MER VIVE
restaurant de
poisssons

© STÉPHANE DE BOURGIES

© LA SCÈNE

CAVIAR OSCIETRE,
PAIN MI-PERDU MI-SOUFFLÉ,
POMMES POMPADOUR, OSEILLE SAUVAGE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA BASE POMMES DE TERRE
- 500 g de pommes de terre Pompadour
- 350 g de crème liquide

Éplucher, tailler et faire cuire les pommes de terre à l'anglaise.
Égoutter et passer au tamis à chaud.
Prélever 400 g de pulpe, ajouter la crème chaude, mélanger puis passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement, laisser refroidir et réserver.

POUR LE PAIN MI-PERDU MI-SOUFFLÉ
- 2 brioches de 370 g
- 5 cl de jus de citron
- 100 g de blancs d'œufs
- 150 g de beurre clarifié

Trancher les brioches à 4 mm d'épaisseur puis tailler les tranches à la dimension du moule et chemiser les parois.

Monter les blancs en neige, saler et les serrer avec le jus de citron.
Prélever 200 g de base pommes de terre, y incorporer 100 g de blancs d'œufs montés et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Tapisse les brioches avec l'appareil à soufflé en insérant un peu de base pommes de terre au cœur puis terminer avec de l'appareil à soufflé et la dernière brioche.

Cuire 3 minutes entre 2 tourtières dans un four préchauffé à 180°C.
Laisser reposer 3 minutes puis colorer les 4 faces au beurre clarifié dans une poêle antiadhésive chaude.

FINITION
- 100 g de caviar oscietre
- 50 g de crème crue
- 3 citrons caviar
- 2 g de poivre de Penja
- 5 g de fleur de sel

Sur un rhodoïd, dresser 10 g de caviar dans un emporte-pièce à la dimension du cube de brioche, puis le déposer délicatement sur le cube de brioche.

Dresser une quenelle de crème crue avec le citron caviar, la fleur de sel et le poivre de Penja.

CHARLES COULOMBEAU, NOUVEAU CHEF DU CENTRE POMPIDOU-METZ

© ROZA SAYFULLAEVA

Chef et propriétaire de *La Maison dans le Parc** à Nancy et du food truck *Izakaya*, Charles Coulombeau officiera également dès le 5 juin prochain au Centre Pompidou-Metz. Le chef, amoureux du Japon, souhaite par son offre culinaire faire écho à ce lieu dessiné par Shigeru Ban, célèbre architecte japonais, prix Pritzker 2014 qui a aussi imaginé le mobilier du restaurant du centre culturel, récemment refait. Dès le mois de juin 2024, ce n'est plus un mais deux espaces de restauration qui cohabiteront. Une brasserie franco-nipponne d'une centaine de couverts ouverte au déjeuner. Le soir, par un chemin de traverse, les clients accéderont à un restaurant gastronomique de 20 places installé sous une bulle en verre placé sous la voilure du bâtiment. Le chef prévoit même d'instaurer des accords mets et saké pour compléter l'offre.

©DR

©CALVIN COURJON («COOKIES-PIZZAS»)

UNE TROISIÈME BOUTIQUE PARISIENNE POUR CÉDRIC GROLET

C'est un café que la star des pâtissiers a ouvert le 7 février à Paris. *Le Cédric Grolet Café*, situé au 6 rue Danielle Casanova dans le 2e arrondissement, proposera Flat white et Milk Punch, entre autres, au menu des boissons. Les cafés servis proviennent d'Éthiopie et du Brésil. Croissants-beignets et cookies-pizzas (à la part ou en format XXL) sont les nouvelles créations du chef pâtissier à déguster sur place ou à emporter. Ces créations évolueront en 5 déclinaisons au fil des saisons.

UN MENU DU CENTENAIRE AU RESTAURANT PAUL BOCUSE

© AURELIO RODRIGUEZ

En 1924, les grands-parents de Paul Bocuse rachètent l'*Hôtel du Pont de Collonges*, repris ensuite par son père Georges en 1937, puis par Paul Bocuse en 1957. Le jeune chef insufflera à cette maison une partie de son âme, lui donnera un rayonnement médiatique international et en fera l'ambassade de la cuisine française traditionnelle et le temple de la générosité. La Maison Bocuse fête ses 100 ans, avec en cuisine des chefs fidèles à l'esprit de monsieur Paul mais également porteurs d'une modernité nécessaire. Gilles Reinhardt et Olivier Couvin, Meilleurs Ouvriers de France cuisine, et Benoît Charvet, champion du monde des desserts glacés 2018, signent un menu anniversaire, composé de plats incontournables de la maison et de quelques nouveautés. Au menu : Homard bleu rafraîchi d'une écume à la citronnelle, crémeux de carotte et caviar oscietre impérial ; Quenelle de sandre et homard sauce champagne, Filet de sole de pêche française Fernand Point, Soupe aux truffes noires Élysée...

© SIMONDETRAZ

OUVERTURE DU SALON DE CAFÉ-GLACIER PROCOPE À PARIS

Avant d'être la brasserie que l'on connaît, le *Procope* fut dès 1686 le premier café parisien. Ouvert par l'Italien Francesco Procopio dei Coltelli, ce nouveau lieu rapidement devenu le point de rendez-vous du Tout-Paris a proposé, outre la boisson, les premières glaces de la capitale. C'est en hommage à ses origines que s'ouvre aujourd'hui le Salon de Café-Glacier. Un nouvel espace imaginé en continuité du riche héritage du lieu, designé par le Studio Friedmann & Versace. Et pour l'occasion, la pâtissière Christelle Brua, à la tête de *Madame Cacao* dans le 6e arrondissement de Paris, réinterprète la Tarte au café, le dessert iconique de la maison. Les gourmets y retrouveront également des coupes de glace d'exception, des cocktails créations et des liqueurs exclusives.

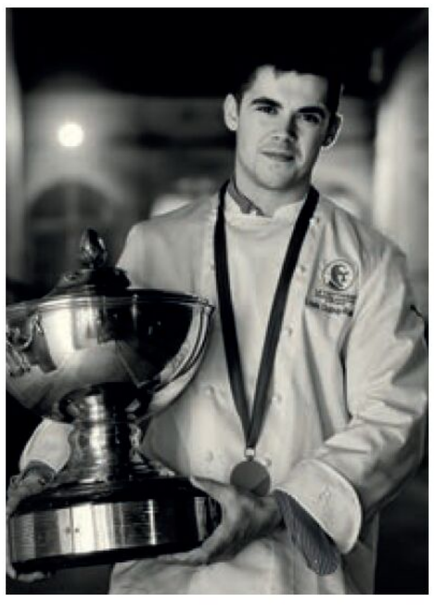
POISSONNERIE VIOT, UNE POISSONNERIE D'UN NOUVEAU GENRE

Pour créer leur concept de poissonnerie sans glace, Arthur et Marie Victoire Viot se sont posé la question de la conservation. Pourquoi vouloir présenter les poissons sur de la glace, alors qu'historiquement toutes les techniques cherchent à éliminer l'humidité (salage, séchage, fumage) pour conserver l'aliment ? En milieu humide, le poisson perd de sa fermeté, de ses saveurs et développe des bactéries nocives à la qualité de ses chairs et à sa conservation. Partant de ce constat, Arthur Viot a travaillé à la conception de vitrines adaptées à la conservation des poissons avec une régulation précise de l'hygrométrie. Ce concept permet ainsi d'économiser une très grande quantité d'eau potable utilisée pour la fabrication de la glace et ensuite du nettoyage. Cette nouvelle méthode devrait bientôt faire des émules.

RÉOUVERTURE DE LADURÉE SUR LES CHAMPS-ÉLYSÉES

Fondée par Louis-Ernest Ladurée en 1862 au 16 rue Royale à Paris, la célèbre maison est devenue avec le temps un véritable emblème de la gourmandise « à la française ». Installée depuis 1997 sur la plus belle avenue du monde, la boutique rouvre après plusieurs mois de travaux, une décoration repensée et un lieu désormais déployé sur 1000 m^2. La boutique ouverte 7j/7 accueille le public de 8 h à 22 h sur de nouveaux espaces : un restaurant de 180 places, un espace café, une boutique au décor bleu, lustre et mur floral, vitrine en laiton doré, le jardin d'hiver avec vue sur les Champs-Élysées, un bar à desserts accessible de 12 h à 18 h et un atelier dédié aux cours de pâtisserie, animés par le chef de la maison, Julien Alvarez, ou par un membre de son équipe.

© G.BOCLÉ



LA SUÈDE REMPORTE LE 56E PRIX INTERNATIONALDE CUISINE D'AUTEUR TAITTINGER

Louis Dupuy-Roudel, vainqueur de ce 56e prix, succède au chef néerlandais Jan Sminck, gagnant de l'édition 2023. Ce Français travaille au restaurant *Persona* à Stockholm et vient donc d'offrir à la Suède cette prestigieuse récompense. Les 9 candidats, tous issus d'un pays différent, ont cuisiné le 30 janvier 2024 dans les locaux de l'école Cordon Bleu Paris afin de soumettre leur plat au jury, composé entre autres d'Alexandre Gauthier, Georgiana Viou, Dominique Crenn, Amandine Chaignot, Tom Meyer, Bernard Leprince, Éric Briffard et présidé par Éric Frechon, chef triplement étoilé du Bristol à Paris. La Suisse arrive en deuxième position avec Kevin Vaubourg (*Beau-Rivage* Palace à Lausanne), la troisième place revient à la Belgique avec Paul Guenot (*Ma langue sourit* à Moutfort).

CARTE SUR TABLE 2024, DES VINS DE BORDEAUX AU RESTAURANT MAIS À PRIX CAVISTE

Duclot, célèbre marchand de vin, renouvelle pour la 12e année son opération « Carte sur Table ». L'idée est simple : proposer une sélection de 12 grands vins de Bordeaux dans une trentaine de restaurants mais à prix caviste. Ce sont pour 2024, 32 restaurants partenaires, dont 22 nouvelles tables, qui participent à l'opération, du 15 mars au 15 avril, qu'ils soient bistrots, brasseries ou tables étoilées. À la carte, Pagodes de Cos 2021 (60€), Château Potensac 2009 (120€ le magnum), Château La Mission Haut-Brion 2008 (330€). Parmi les tables participantes : *Loulou Paris* (1er), *Imperial treasures* (8e), *La Table du 11* (Versailles), le *Mondrian* (Bordeaux), *Fleur de Loire* (Blois), etc.

© IMPERIAL TREASURE

LE SEL ET LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE DÉSORMAIS EN IGP

Le sel et la fleur de sel de Camargue, produits sur 9800 ha de terres sauvages, une zone de production de sel majeure depuis l'Antiquité, sont officiellement reconnus en IGP (Indication géographique protégée) depuis la publication du règlement d'exécution au *Journal officiel* de l'Union européenne le 2 février 2024. Les salins gardois de Peccais, près d'Aigues-Mortes, constituent l'un des plus anciens salins de la Méditerranée. Le climat, ensoleillé et venteux de la région, permet au processus de production de garantir la salinité des eaux alimentant les cristallisoirs, dans lesquels les cristaux se formeront durant les chaleurs estivales.

© FOUDIMAGES

SÉBASTIEN VAUXION, SACRÉ MEILLEUR PÂTISSIER DU MONDE

C'est lors de son congrès annuel, qui s'est tenu à Paris, que le 5 février 2024, l'association des Grandes Tables du Monde a sacré Sébastien Vauxion comme Meilleur Pâtissier du Monde. À la tête du *Sarkara*, restaurant du *K2 Palace* à Courchevel et doublement étoilé au guide Michelin, Sébastien Vauxion a créé le premier restaurant de desserts au monde. Qu'il soit fruit ou légume, le pâtissier traite ses ingrédients avec le prisme de la douceur pour composer un menu en tout point singulier, et propose ainsi une approche du repas gastronomique résolument contemporaine.

« TOP CHEF », 15E SAISON ET 15 ÉTOILES

Pour cette quinzième saison du programme, Studio 89 Productions – groupe M6 – annonce l'arrivée de deux nouveaux membres dans son jury. Deux femmes : Dominique Crenn, première femme triplement étoilée aux États-Unis, et Stéphanie Le Quellec, doublement étoilée et vainqueur de la 2e saison en 2011. Autre nouveauté, seules 2 brigades s'affronteront, avec toutefois la brigade cachée, en deuxième partie de soirée, encadrée par le chef Pierre Gagnaire, 3 étoiles au guide Michelin à Paris. La production annonce des épreuves inédites, d'autres historiques mais métamorphosées, auxquelles s'ajoutera le retour de 50 candidats marquants des saisons passées. La date de diffusion n'est pas encore révélée à l'heure où nous écrivons.

© FOUDIMAGES

PARIS, MEILLEURE CAPITALE POUR LES AMATEURS DE GASTRONOMIE

Les voyages sont prétextes aux visites, à l'enrichissement culturel, mais également à la découverte des gastronomies locales. Une manière de se familiariser au pays et à ses coutumes, et parfois aussi de mieux connaître l'histoire de la ville ou du pays visité. Le site Titan Travel a classé Paris à la première place des destinations culinaires au monde. Avec une note de 9,93 sur 10, la capitale française, depuis longtemps considérée comme la capitale culinaire de l'Europe, se hisse donc en tête, avec un nombre de 6,75 restaurants gastronomiques au km² et 4,65 tables étoilées au km². Paris s'affiche donc comme la destination favorite des amateurs de gastronomie.

RETROUVEZ PLUS D'INFOS SUR WWW.THURIESMAGAZINE.FR

La recette Robot-Coupe par Vincent Durant

LE MARC DU BUGEY EN 3 TEXTURES

POUR LA GELÉE AU MARC DU BUGEY
- 170 g de marc du Bugey
- 80 g de sucre inverti
- 50 g de dextrose en poudre
- 7 g de pectine ruban jaune
- 80 g de sucre semoule
- 50 g de glucose atomisé
- 10 g de marc du Bugey
- 2 g d'acide citrique

Mélanger le sucre inverti et le marc (photo 1).
Incorporer le mélange dextrose et pectine, puis porter à ébullition.
Ajouter le mélange sucre et glucose atomisé.
Cuire à 72° Brix, le Robot Cook réglé à 106°C pendant 10 minutes. Stopper la cuisson avec le mélange marc et acide.
Couler dans les moules silicone.
Après gélification, déposer une feuille d'or.

POUR LE GRUÉ CARAMÉLISÉ
- 50 g de sucre semoule
- 20 g d'eau
- 100 g de grué de cacao
- 5 g de poudre de cacao

Cuire le sirop à 116°C. Sabler le grué, caraméliser légèrement puis ajouter un peu de beurre de cacao pour séparer les grains.
Saupoudrer de cacao poudre puis passer au crible pour calibrer.

POUR LA GANACHE MARC DU BUGEY
- 330 g de crème à 35%
- 23 g de poudre de lait entier
- 23 g de sorbitol en poudre
- 4 g de lécithine de tournesol
- 140 g de sirop de glucose DE 60
- 47 g de marc du Bugey
- 375 g de chocolat noir 70%
- 7 g de beurre de cacao

Chauffer les 5 premiers ingrédients à 60°C.
Ajouter le marc, puis verser sur la couverture et le beurre de cacao fondus.
Mixer au MicroMix (photo 2).
À 33°C, pocher sur la gelée au marc, lisser, déposer un peu de grué caramélisé.
Laisser cristalliser à 17°C.
Réserver le restant de cette ganache. La foisonner lorsqu'elle est à 20°C à l'aide du Batteur Mélangeur RM 8, puis la pocher sur la première couche de ganache.

Finition : après cristallisation, démouler les bonbons tri-couches et les enrober partiellement.

À l'aide du Robot Cook, réaliser une gelée au marc du Bugey.

À l'aide du MicroMix, réaliser une ganache au marc du Bugey.

À l'aide du Batteur Mélangeur RM 8, foisonner la ganache au marc du Bugey.

robot coupe®

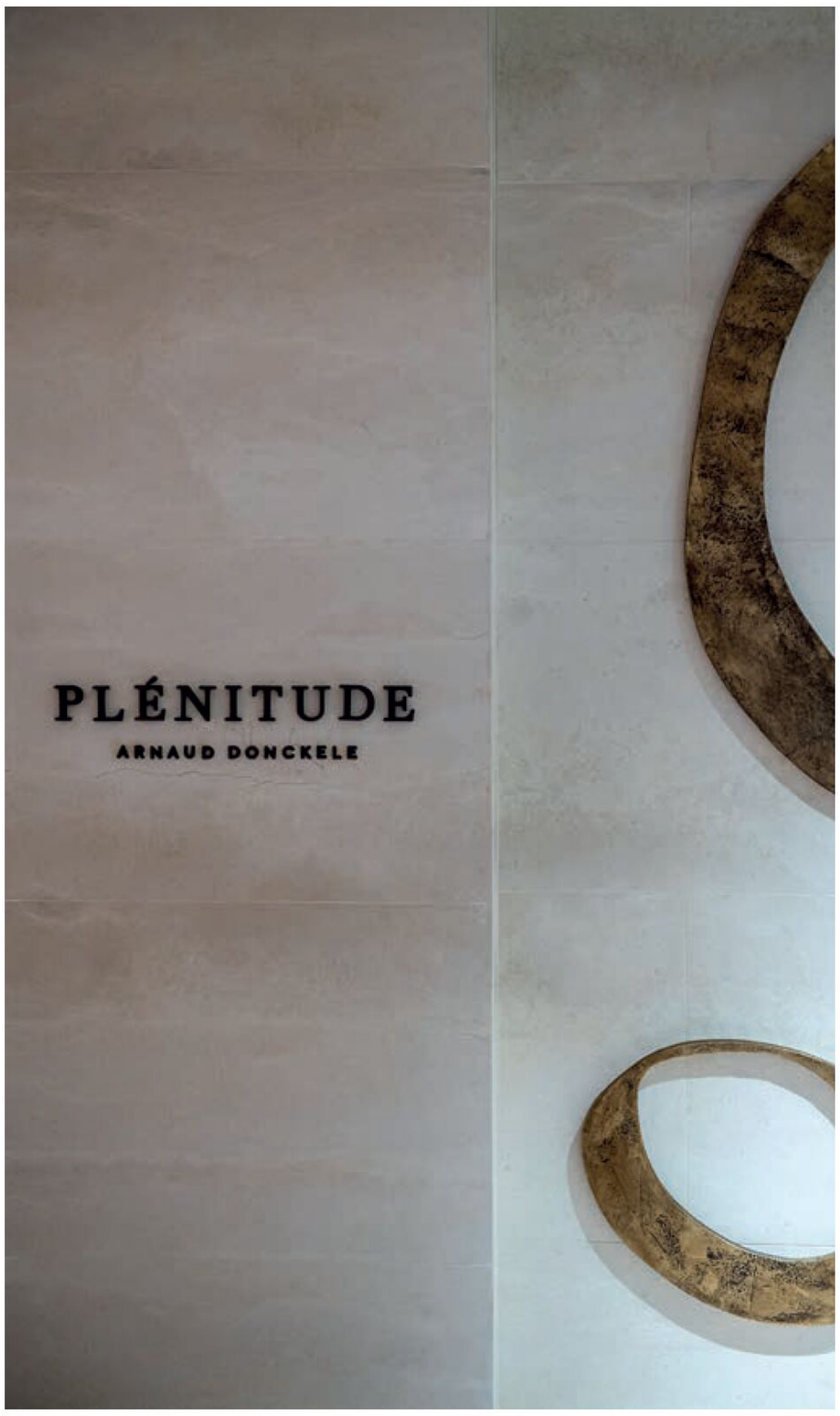
Tél. : +33 (0)3 85 69 50 00 - Email : france@robot-coupe.fr - www.robot-coupe.fr

CARNET
DE RECETTES SALÉES

ARNAUD DONCKELE

PLÉNITUDE - CHEVAL BLANC PARIS

De ses jeunes années passées chez ses grands-parents à la ferme, Arnaud Donckele conserve un très fort attachement à la terre. Animé par le produit, il l'est encore plus par les sauces : la base de sa cuisine. Car tout commence par là. Ces sauces portent des noms et se composent comme des parfums. Reste ensuite aux cuisiniers à trouver le produit qui s'accordera le mieux.

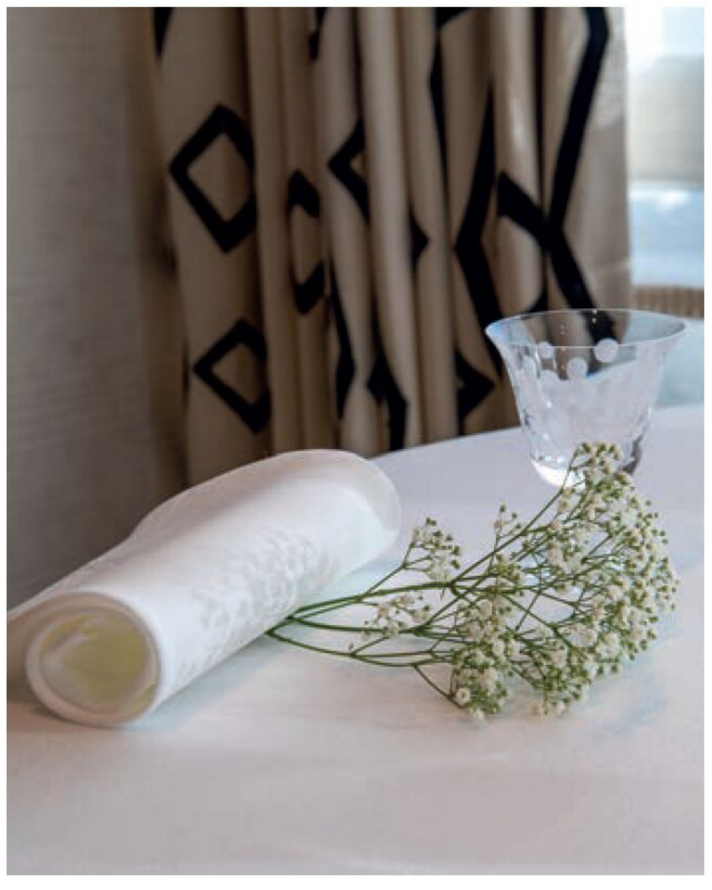


Ses grands-parents étaient agriculteurs, son parrain maraîcher, son père charcutier traiteur, Arnaud Donckele pouvait difficilement ne pas choisir un métier de bouche. Il se voyait agriculteur, la cuisine s'imposera finalement à lui pour devenir une passion dévorante.

Votre passage chez Michel Guérard est déterminant dans votre parcours, qu'en retenez-vous ?
La poésie, la légèreté. Et j'y ai compris une chose extraordinaire. La technique n'est pas si importante, ce qui compte c'est l'expression qu'on veut lui donner, la sincérité et aussi la lisibilité d'une assiette. Michel Guérard est un homme incroyable, sa cuisine mêle à la fois la féminité, l'éloquence, l'élégance, le raffinement. Elle m'a bouleversé.

Pourquoi ensuite avoir choisi de rejoindre Alain Ducasse à Monaco ?
À l'époque, il était le seul à proposer cette cuisine légumière, et celle des pâtes aussi. Ce qui m'intéressait beaucoup. Tout le monde parlait de lui. Alain Ducasse est un cuisinier remarquable, il a l'intelligence et la capacité d'apporter une vision. Sa cuisine était axée autour du végétal, mais il avait également cette culture du producteur, de l'éleveur, du local. Il était précurseur, et je crois qu'il m'a montré à quel point le produit était primordial dans l'exécution d'un plat.

Autre rencontre marquante : Jean-Louis Nomicos !
Une révélation absolue. Jean-Louis Nomicos m'a pris sous son aile comme chef adjoint. Je n'avais que 24 ans. J'étais beaucoup moins expérimenté que son bras droit de l'époque, que j'avais remplacé, mais je lui ai montré que je travaillais dur. J'ai toujours eu cette capacité, poussé par ma passion. Cette rencontre a été très importante pour moi car Jean-Louis Nomicos m'a expliqué comment on construisait une philosophie culinaire, une carte, la manière dont on cherchait sa singularité, et cela en dépassant la simple technique. Ce fut une expérience de 3 ans extraordinaire.



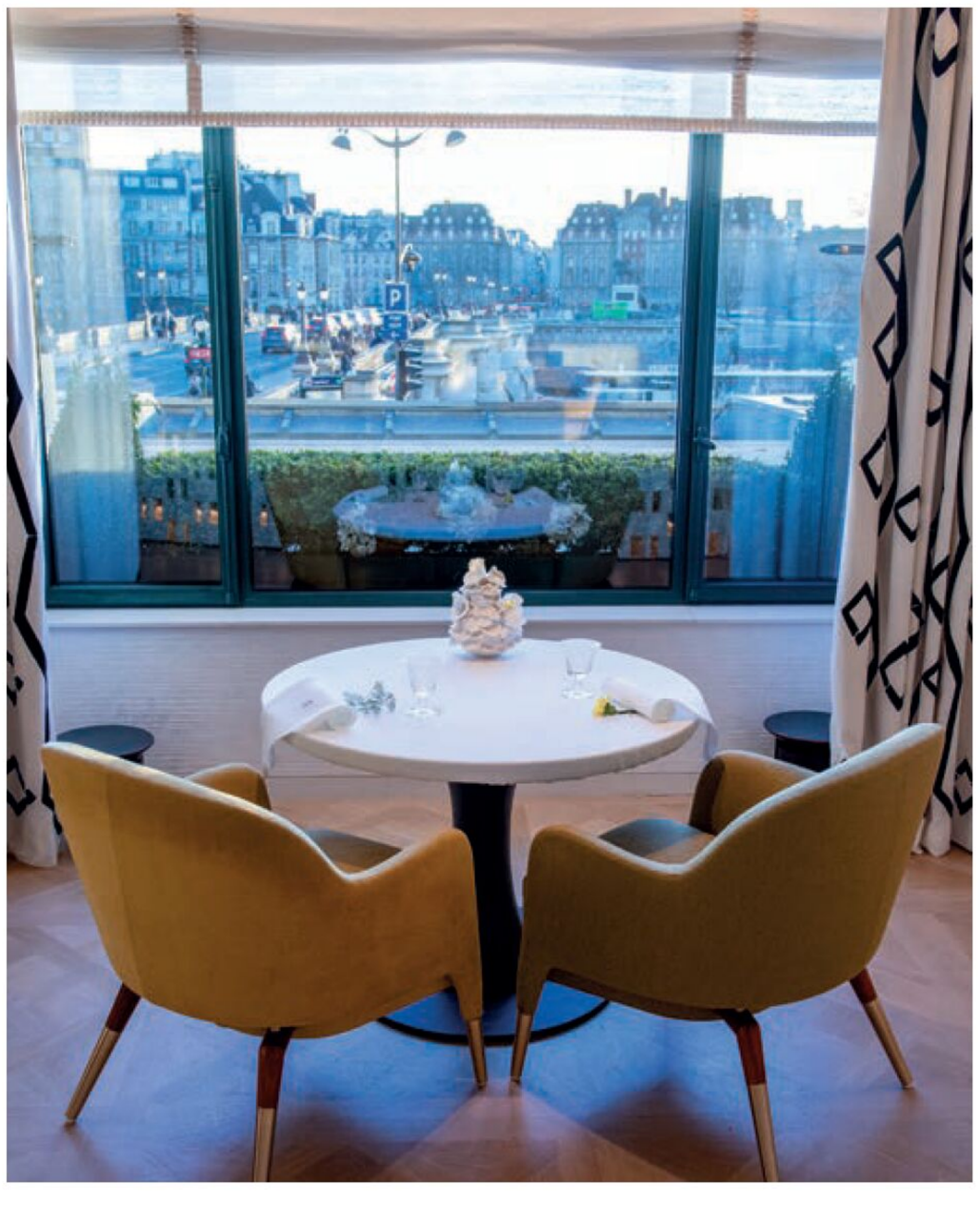
Où prenez-vous votre première place de chef ?
À *La Vague d'Or*, à Saint-Tropez, en 2004. L'établissement avait une étoile Michelin mais la table gastronomique devait être transformée en brasserie. Nous avions toutefois une dernière année de gastronomie à assurer, avec carte blanche laissée par notre ancien propriétaire. Notre seule consigne était de ne pas perdre d'argent. J'ai alors fait le choix d'inscrire à ma carte des sérioles, de la bonite, des grandes castagnoles, de la liche, des carabineros, des produits qui n'étaient jamais proposés dans les restaurants gastronomiques. J'ai cherché à amener une certaine rareté à ma table, en construisant des plats qui ressemblaient à Frédéric Mistral ou Jean Giono, à chercher de vieilles recettes pour que ma table devienne une carte postale, la quintessence d'une région. Et nous avons eu une chance incroyable, l'année suivante, Michelin nous a inscrits dans sa catégorie « Espoir » pour l'obtention d'une deuxième étoile. Sans cela nous aurions rouvert en 2005 mais en tant que brasserie.

Vous avez obtenu votre deuxième étoile en 2010, et la troisième en 2013. Vous vous y attendiez ?
Vraiment pas. Ce fut une très grosse surprise. J'avais 35 ans et de surcroît, à l'époque, la maison n'était pas adaptée... La salle n'avait pas été refaite depuis 16 ans, la cuisine depuis 28 ans, et nous cuisinions les plats de la brasserie, les petits déjeuners, et les assiettes du 3 étoiles dans le même espace.

Hormis 2013 et l'obtention de votre 3e étoile, 2016 est également une année marquante dans votre parcours...
Effectivement, Bernard Arnault est venu dîner à *La Vague d'Or*, et ce fut une rencontre marquante, exceptionnelle, tout comme celle avec le PDG de la marque *Cheval Blanc*, Olivier Lefebvre.

De quelle manière êtes-vous inclus dans le projet de *Cheval Blanc* ?
Comme Saint-Tropez est fermé l'hiver, on m'a demandé de superviser les travaux, puis de m'occuper du recrutement. Finalement, c'est moi qu'on a recruté. Ce qui a initié un nouveau doute chez moi. J'ai craint de ne pas être à la hauteur d'une ville dotée de si grands professionnels.

Comment avez-vous décidé de la cuisine que vous alliez proposer à Paris ?
Quand je suis arrivé dans ce bâtiment brut, iconique, j'ai immédiatement su que je souhaitais offrir la quintessence du savoir-faire français, entre passé et modernité. J'ai eu la volonté d'être une carte postale d'élégance, en me questionnant sur la manière de faire rejaillir à table toute la poésie de Paris, avec l'envie de créer un endroit où le temps s'arrête, avec l'envie d'extraire nos clients d'une certaine violence urbaine. Mon souhait est de les cocooner, de leur offrir une parenthèse affective forte. Et pour cela, il faut des équipes, en salle et en cuisine, capables d'un véritable don de soi. C'est pourquoi je ne recrute pas les gens pour leur CV mais pour ce qu'ils ont à raconter.



« LES SAUCES PEUVENT SE RÉINVENTER À L'INFINI. »

Parmi les rencontres marquantes, il y a Maxime Frédéric, votre chef pâtissier !
C'est effectivement une rencontre très forte de mon parcours d'homme et de chef. Nous devions nous retrouver autour d'un café et passer ensemble une heure, nous nous sommes quittés après plus de 4 heures d'échanges. Maxime a beaucoup de douceur en lui, de bienveillance, il aime les autres, ses équipes. Il est d'une maturité vraiment impressionnante, et cela se sent dans ses desserts. Il a su très tôt quitter le côté démonstratif pour aller à l'essentiel. Ce qu'un professionnel met parfois 20 ans à accomplir. C'est une personne que j'aime énormément. Il est très attachant et doué d'une capacité de travail impressionnante.

Comment avez-vous construit votre carte à l'ouverture ?
À Plénitude, j'ai enfilé un tablier de saucier! C'était un pari. Il y a déjà quelques sauciers remarquables comme Arnaud Lallemand ou Yannick Alléno qui fait un travail extraordinaire avec son principe d'extraction. J'ai voulu partir sur les saveurs, et les combiner en elles. Je les ai travaillées comme un nez comme un parfumeur qui viendrait apporter la colonne vertébrale à un menu par cet ingrédient que l'on a trop souvent l'habitude de relayer au second plan.

Pourquoi le choix des sauces comme base de travail ?
Une sauce offre des possibilités créatives sans limite. Elle se construit au fil des saisons, de rencontres avec des producteurs. J'ai mis plus de 3 ans à les élaborer avant l'ouverture. Elles peuvent se réinventer à l'infini et sont la seule chose qu'on ne pourra jamais copier.

Quelle est la place des sauces dans votre cuisine ?
C'est la base et l'âme des plats. Une fois la sauce réalisée, on se demande quel produit peut l'accompagner. La langoustine apporte de la sensualité à « Astera », la sardine sert de condiment à « Eden ». Chaque sauce est notée et codifiée en fonction de sa texture, et définie par un nom. Nous en avons plus d'une centaine. Elles représentent mon premier centre d'intérêt. Ensuite ce sont mes chefs qui définissent ce qu'ils veulent y associer. Ils me présentent le produit, comment ils pensent le cuire, le principal objectif est de valoriser la sauce.

Ces sauces sont-elles mises en avant sur la carte ?
Comme le client aime choisir ce qu'il va manger, nous inscrivons le produit en premier. Mais lorsque l'assiette est apportée à table, on parle d'abord de la sauce. Et pour aller plus loin, nous délivrons un lexique pour que chacun sache de quoi elles sont composées. Ce que je veux, c'est que le client goûte d'abord la sauce, qu'il en sente l'âme, pour ensuite se rendre compte de son impact sur le plat. Et ce qui est drôle, c'est que les habitués demandent désormais à goûter telle ou telle sauce.

Arrivez-vous à transposer les sauces pour les desserts ?
Oui, nous avons la même philosophie en ce qui concerne les desserts. Notre priorité est de trouver des sauces sucrées.

Quels sont vos projets ?
Ouvrir le restaurant japonais de l'hôtel *Cheval Blanc Paris* avec le chef Takuya Watanabe. Ce sera mon obsession des deux prochaines années. Je veux faire de ce japonais une belle table.

SON ÉQUIPE

Chef exécutif : Clément Bécherel
1er adjoint : Michaël Jugeaux
1er sous-chef : Pierre Garnier
Directeur de salle : Alexandre Larvoir
Sommelier : Emmanuel Cadieu

Propos recueillis par Michel Tanguy.
Photos : Pascal Lattes.

© Assiette : Plénitude Arnaud Donckele & Feeling's Sylvie Coquet

SARDINE VELOURS ÉDEN

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE VELOURS ÉDEN
- 37,5 g de ventrèche de thon à l'huile d'olive
- 37,5 g sardine escabèche
- ¼ de botte d'estragon
- 25 g de fumet de sardines
- QS sel/poivre
- 56 g de Tosazu
- 7,5 g de Lambrusco
- 15 g de jus de citron jaune
- 25 cl d'huile d'olive Bouteillan
- 15 g moutarde Calas
- 15 g de brunoise de fenouil

Faire tiédir les poissons confits à 45°C, ajouter les herbes fraîches et mixer le tout ensemble. Additionner les huiles, puis finir avec les vinaigres et les corps acides. À la minute, ajouter brunoise et moutarde.

POUR LES COPEAUX DE FENOUIL
- 4 copeaux crus
- 4 copeaux grillés

POUR LA GELÉE TOMATE FENOUIL
- 100 g d'essence de tomate
- 100 g d'essence de fenouil
- 5 g de badiane
- 5 g de graines de fenouil
- ¼ de botte d'estragon
- 50 g de vert de fenouil
- 3 gouttes de Ricard®
- 20 g de vinaigre de fenouil
- 20 g de jus de citron
- QS sel/poivre
- 2 feuilles de gélatine

Mélanger l'ensemble des ingrédients, porter à ébullition puis laisser infuser 10 minutes hors du feu.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée puis couler en plaque de 2 cm d'épaisseur. Réserver au réfrigérateur.

POUR LES SARDINES (7/10 cm)
- 4 sardines de 70 g

Ouvrir les sardines en 2, les mettre au sel 2 minutes puis les faire mariner 4 minutes au Tosazu.
Les griffer à l'aide d'un pique brûlé puis ajouter un bâton de tomate confite sur le trait du milieu.

POUR LE CONDIMENT POIREAUX
50 g de brunoise de poireaux
100 g d'œufs de brochet

Couvrir la brunoise d'huile d'olive à hauteur, assaisonner de piment d'Espelette puis mélanger avec des œufs de brochet fumés au moment du service. Égoutter et dresser.

POUR LES SARDINES AU SEL
- 4 sardines

Mettre les sardines au sel pendant 24 heures.
Dessaler pendant 1 heure puis conserver les filets sous vide avec huile d'olive, piment d'Espelette et romarin.

POUR LE SORBET TOMATE FENOUIL
- 250 g de tomates Green Zebra
- 250 g de fenouil émincé
- ½ botte d'estragon
- 20 g de jus citron
- 20 g d'huile d'olive
- 20 g de trimoline
- 5 g de sel
- 1 g de poivre
- 1 g de graines de fenouil
- 5 g de stabilisateur

Couper les tomates en dés, les mélanger au reste des ingrédients et laisser mariner 24 heures.
Débarrasser en bol Pacojet®.

FINITION
Oxalis - Estragon - Fleur fenouil - Gel citron - Charcuterie de sardine - Poudre d'algues - Huile d'estragon

DRESSAGE
Assaisonner les fenouils et dresser harmonieusement sur l'assiette.
Ajouter la gelée, sardines au sel, condiments poireaux et herbes fraîches, puis votre sardine délicatement grillée sur l'assiette à une température de 42°C à cœur.
Au dernier moment, ajouter la glace fenouil.
À table, saucer généreusement le plat.

ACCORD
2017 Santorin Skitali - Hatzidakis
Nous allons chercher ici la personnalité unique d'un cépage endémique de l'île de Santorin : l'assyrtiko. Ce vin produit par la famille Hatzidakis vient mettre en exergue les saveurs du velours d'Éden et intensifier les parfums anisés du fenouil ainsi que les saveurs iodées de la sardine, laissant une fine trame saline en bouche.

ROUGET, POMME DE TERRE, SAFRAN

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA FARCE ROUGET
- 10 g de foie de rouget
- 10 g de langue d'oursin
- 10 g de foie gras

Passer les langues d'oursin, le foie de rouget et le foie gras au tamis fin.
Mélanger la farce rouget avec une brunoise très fine de fenouil cru et de basilic et un zeste d'orange.
Masquer les pommes de terre avec la farce sur 3 mm d'épaisseur.

POUR LES ROUGETS
- 4 rougets de Méditerranée (120 g pièce)

Habiller les rougets et les lever en papillon par le ventre. Les désarêter et les farcir dans la ligne d'arête de 5 g de farce rouget. Assaisonner, refermer et cuire des deux côtés très rapidement à la minute.

POUR LE FUMET DE ROCHE
- 1 kg de petites rascasses de 5 cm
- 500 g de favouilles
- 25 g de fenouil
- 25 g de céleri branche
- 1 tête d'ail rose
- 25 g d'oignons
- 10 g de concentré de tomates
- 4 tomates Torino
- 5 g de graines de fenouil
- 5 g de badiane
- 100 g de Ricard®
- 100 g de cognac
- 3 l de Barbaroux
- 10 pistils de safran
- Une botte de basilic
- Une feuille de laurier
- Les zestes de 2 oranges

Poêler vivement les rascasses à l'huile d'olive. Flamber au cognac et au Ricard, puis débarrasser dans le vin de Barbaroux préalablement bouilli. Ajouter la garniture aromatique, les favouilles. Couvrir puis cuire pendant 12 heures dans un four préchauffé à 90°C.
Passer au moulin à légumes et réserver.

POUR LES POMMES DE TERRE BOULANGÈRES (4 savonnettes pour 1 petite cocotte)
- 2 pommes de terre Roseval
- 100 g de fumet de roche

Tailler les pommes de terre à l'aide de la règle de 1 cm, puis emporte-piécer ovale. Casser les côtes et polir les angles.
Faire fondre du beurre au fond de la cocotte, déposer les pommes de terre, saler puis recouvrir avec 1 oignon émincé, du céleri branche émincé, le fumet de roche, 1 écorce d'orange, du laurier, 1 gousse d'ail et une pointe de safran. Couvrir puis enfourner pour 20 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 150°C.
Faire pincer, ajouter une branche de basilic et déglacer au vin rouge, couvrir et laisser infuser 10 minutes.
Filtrer le jus de cuisson, conserver les pommes de terre dans le jus et réserver le reste pour le service.

POUR LES OIGNONS GRELOTS
- 2 oignons grelots de 3 cm
- 200 g de fumet de roche
- 1 g de safran poudre
- PM beurre
- PM basilic et laurier
- 1 écorce d'orange

Tailler les oignons en 2, les éplucher puis les placer en bac sous vide 2 fois puis en sac cuisson avec l'ensemble des ingrédients, sel et poivre puis cuire 5 minutes à 90°C à la vapeur.

POUR LE CÉLERI BRANCHE
- 3 branches de céleri

Éplucher le céleri et tailler des biseaux de 0,3 cm.

POUR LE SIPHON SUCS DE LÉGUMES
- 100 g de sucs de légumes rôtis
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de fumet de roche
- 20 g d'huile de mandarine
- 20 g de vinaigre de balsamique blanc
- 100 g de beurre de safran
- 5 g de jus de yuzu

Dans un cul de poule au bain-marie, monter le sabayon à l'aide des jaunes d'œufs et du fumet de roche. Une fois le sabayon cuit, ajouter les matières grasses à 50°C puis le vinaigre et le jus de yuzu. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
Maintenir à 55°C vapeur pour le service.

POUR LA ROUILLE DE ROUGET
- 200 g de tomates confites
- 10 g de moutarde de Dijon
- 20 g de purée d'ail confit
- 1 jaune d'œuf
- 100 g d'huile d'olive Bouteillan
- 20 g d'huile de mandarine
- QS jus de citron
- QS de piment d'Espelette

Au mortier, piler les tomates préalablement confites à la braise. Ajouter la purée d'ail confit, le jaune d'œuf, la moutarde et le jus de citron, puis finir de monter la rouille avec les huiles. Rectifier l'assaisonnement.
Débarrasser en pipette et réserver.

POUR LES KUMQUATS CONFITS
- 2 kumquats

Réaliser un miroir de vin rouge, déglacer au vinaigre de Nebbiolo et verser sur les ¼ de kumquats confits, puis tailler en plume.

POUR LES TUILES PANISSE
Tailler des tranches fines de pâte de panisse, puis des cubes et frire à 180°C.

Au moment du service : brûler légèrement au chalumeau et ajouter une râpée de zestes d'orange.

FINITION
• Basilic nain - Jaune céleri - Fane de fenouil - Fleur de fenouil - Fleur d'ail - Moulin corail - Poudre de tomate

Au moment du service : monter le fumet de roche à l'aide d'un beurre de homard, de langues d'oursin, vinaigre de kumquat et huile de mandarine.
Griller les oignons grelots sur la teppanyaki, les demi-oignons avec du basilic, du thym, de l'ail et récupérer les petits pétales d'oignons.

Faire sauter le céleri branche à l'huile d'olive, saler et flamber au Ricard®, débarrasser et ajouter un jus de citron. Poivrer.

DRESSAGE
Dresser le fumet en théière, la rouille en saucière.
Disposer harmonieusement herbettes anisées et poivrées, légumes et condiments, rouille grillée et oursins du cap.
Le rouget, cuit de peur sur la plaque ardente, viendra se poser juste à la dernière seconde dans son écrin de porcelaine.

© Assiette : Feeling's Sylvie Coquet pour Plénitude éno

ACCORD
IGP Côtes catalanes Col du Loup
Clos du Rouge-Gorge 2019
Cyril Fhal élabore quelques vins des plus élégants du Roussillon. Le rouget, aussi nommé viande de la mer, et ce plat à forte identité méritent un vin rouge.
Ce vin, tout en délicatesse et en élégance, avec ses tanins soyeux, ses arômes de fleurs fanées, viendra épouser avec panache la chair du rouget ainsi que la soupe de roche et la texture aérienne du sabayon borgne.

POT-AU-FEU DE PERDREAUX

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES LÉGUMES
- 4 carottes
- 4 navets Tokyo
- 4 champignons de Paris boutons bruns
- 4 poireaux crayons
- 4 oignons cives
- 4 copeaux de navet
- 4 copeaux de céleri
- 4 copeaux de carotte
- 4 copeaux de truffe

Cuire les légumes à point de cuisson dans le bouillon de perdreaux.

POUR LE FOIE GRAS
- 1 escalope de foie gras de 80 g

Pocher l'escalope dans le consommé, puis la griller et la détailler en 4 cubes de 20 g chacun.

POUR LE RICHELIEU DE PERDREAUX
- 200 g de suprêmes de perdreaux
- 50 g de jus de truffe réduit
- 5 g de sel
- 1 g de poivre
- 0,5 g de poudre de genièvre
- 2 g de fécule
- 20 g de beurre
- 100 g de consommé de perdreaux
- 100 g de crème d'Isigny
- 10 g de lait infusé sarriette
- 1 jaune d'œuf

Porter le lait, le consommé de perdreaux et la fécule à ébullition.
Réaliser la farce au Pacojet®.

POUR LA BALLERINE
- 400 g de farine 00
- 220 g de semoule fine
- 320 g de jaunes d'œufs
- 200 g d'œufs
- 80 g d'eau
- 10 g de sel
- 1,25 g de safran en poudre

Mélanger l'ensemble des ingrédients dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille afin d'obtenir une pâte homogène. Fraser sur le plan de travail si besoin.
Abaisser la pâte au laminoir avec de la poudre de baies roses, puis découper à l'aide d'un emporte-pièce adéquat et former les ballerines à l'aide d'un cure-dent.

POUR LE CONSOMMÉ DE PERDREAUX
- 10 perdreaux
- 500 g de Lard d'Arnad
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon clouté
- 1 échalote brûlée
- 50 g de lard fumé
- 100 g de cognac flambé
- 1 champignon de Paris oxydé
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de sarriette
- 5 baies de genièvre
- 5 g de poivre noir
- 50 g de fenouil rôti
- 10 g de peau de truffe
- 100 g de Vermouth
- 6 l d'eau minérale

Barder les perdreaux à l'aide du Lard d'Arnad.
Réunir tous les ingrédients dans une cocotte. Lutter puis cuire pendant 24 heures dans un four à sole préchauffé à 110°C. Filtrer.
Au moment du service : rafraîchir d'un trait de cognac frais et de Vermouth frais et jus de truffe.

POUR LES FILETS DE PERDREAUX
Après la cuisson du consommé, décanter délicatement vos perdreaux bardés et récupérer les aiguillettes. Les tailler en 3 morceaux. Réserver.

POUR LES CUISSES DE PERDREAUX
Désosser la cuisse de perdreau en gardant la patte, battre avec un trait de cognac, sel, poivre des cimes, et genièvre. Garnir généreusement de farce à gratin, rouler dans la crépine puis pocher dans le consommé de perdreaux à 64°C pendant 12 heures.
Rouler dans le feuilletage, avec une couche de farce à gratin entre la cuisse et le feuilletage, dorer et cuire à la minute dans un four à 200°C.

FINITION
Marjolaine, sarriette, plantain corne de cerf, baies de genièvre au vinaigre

Au moment du service : cuire les pâtes dans le consommé et additionner les légumes, les suprêmes de perdreaux et les cubes de foie gras grillés.

DRESSAGE
Former une corolle juxtaposée de ballerines et de légumes au pot. Condimenter de légumes croquants et d'herbes potagères.
Ajouter le richelieu de perdreaux truffé en son centre.
Sur le côté, déposer la cuisse croustillante tout juste sortie du four.
Sortir le perdreau et les légumes fumants et les dresser dans l'escoffier, servir bouillant.

ACCORD
Saint-Joseph blanc Les Oliviers 2018
Pierre Gonon

La texture onctueuse, soyeuse et tout en rondeur du vin, basé sur les cépages marsanne et roussanne, va venir créer un accord de textures avec ce plat réconfortant, tout en sensualité.
Une alliance très régressive.

© Assiette : Plénitude Arnaud Donckele & Feeling's Sylvie Coquet/bol argenterie Felix Frères/bain-marie Escoffier 1860

ACCORD
Côte-Rôtie 2016 - Domaine Jamet
La puissance de la syrah dans un gant de velours.
Le vin, légèrement épicé et poivré, vient brillamment
créer une harmonie avec le colvert par sa dimension
sanguine naturelle.

© Assiette : Plénitude Arnaud Donckele & Feeling's Sylvie Coquet/argenterie Ercuis 1970

COLVERT, PASSION, TAGETTES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE COLVERT
• 2 colverts de chasse d'estuaire

Faire faisander les colverts en plumes pendant une dizaine de jours.
Les plumer, les vider, les habiller puis les blanchir dans un bouillon de canard durant 45 secondes.
Débarrasser en glaçante durant 30 secondes puis les égoutter.
Bien les faire sécher puis inciser la peau à l'aide d'un scalpel.
Les masser au cognac et recouvrir d'un mélange (mix canard) clous de girofle, genièvre, poivre noir, poivre Voatsiperifery.

POUR LA SAUCE
• 1 kg de parures de colverts fumés
• 20 g de carottes
• 20 g de céleri
• 20 g d'échalotes
• 2 gousses d'ail
• 2 branches de sarriette
• 5 grains de poivre noir
• 5 grains de genièvre
• 120 g de gin
• 120 g de cognac
• 2 l de fond de colvert
• 1 fruit de la passion
• 10 g d'huile de genièvre
• QS sarriette ciselée
• QS tagette ciselé
• QS livèche ciselée
• QS vinaigre de tagette

Dans une cocotte, rôtir les parures de colverts. Ajouter un cube de beurre et uniformiser la coloration.
Ajouter la garniture aromatique, déglacer avec les alcools, pincer les sucs une seconde fois. Mouiller avec le fond de colvert, couvrir, puis cuire une heure dans un four préchauffé à 140°C.
Microfiltrer et réduire à convenance à couvert.

POUR LES CUISSES DE COLVERT « À LA ROUENNAISE »
• Les cuisses des 4 colverts
• 20 g de carottes
• 20 g d'échalotes
• 20 g de céleri branche
• 100 g de lard fumé taillé en fins bâtonnets
• 20 g de champignons de Paris
• 5 grains de poivre
• 5 grains de genièvre
• 500 g de merlot
• 1 l de fond de canard
• 50 g de fine de champagne

Raidir les cuisses, ajouter la garniture aromatique puis flamber à la fine.
Ajouter le vin rouge préalablement bouilli, le fond de canard, recouvrir la cocotte de lard finement taillé puis couvrir, lutter la cocotte et cuire pendant deux heures dans un four préchauffé à 140°C.

Décanter les cuisses, filtrer le jus et le réduire à consistance souhaitée.
Décortiquer et récupérer la chair des cuisses, le lard, les carottes et le céleri branche à tailler finement en brunoise.
Mélanger le tout et additionner de 40 g de brunoise de foie gras cru et 40 g de foie et cœur de canard hachés.
Rectifier l'assaisonnement.
Mouler 35 g par personne dans des emporte-pièce de 50 mm à hauteur.

POUR LA SAUCE « À LA ROUENNAISE »
• 200 g de fond de braisage de cuisses
• 50 g de mélange cœur/foie/sang de canard
• 20 g de jus de presse de carcasses de colvert
• 5 g de vinaigre de Barolo
• 5 g de fine de champagne
• QS poudre de mix canard

Réaliser une liaison au sang avec le fond de braisage, le mélange d'abats et le jus de presse. Hors du feu, ajouter le Barolo, la fine de champagne et le mix canard.

POUR LE CÉLERI CONFIT
• 4 palets de céleri-rave de 1 cm de hauteur sur 1 cm de largeur
• 50 g de céleri branche émincé
• 1 fruit de la passion
• 2 branches de tagette
• 5 g de vert de céleri ciselé
• 30 g d'essence de céleri rôti
• QS jus de citron

Étuver les palets de céleri-rave avec les branches de tagette et le céleri branche émincé. Une fois le céleri cuit, le glacer dans l'essence de céleri, le jus de citron, fruit de la passion et vert de céleri ciselé. Recouvrir le tout de quelques pousses amères et fleurs de tagettes.

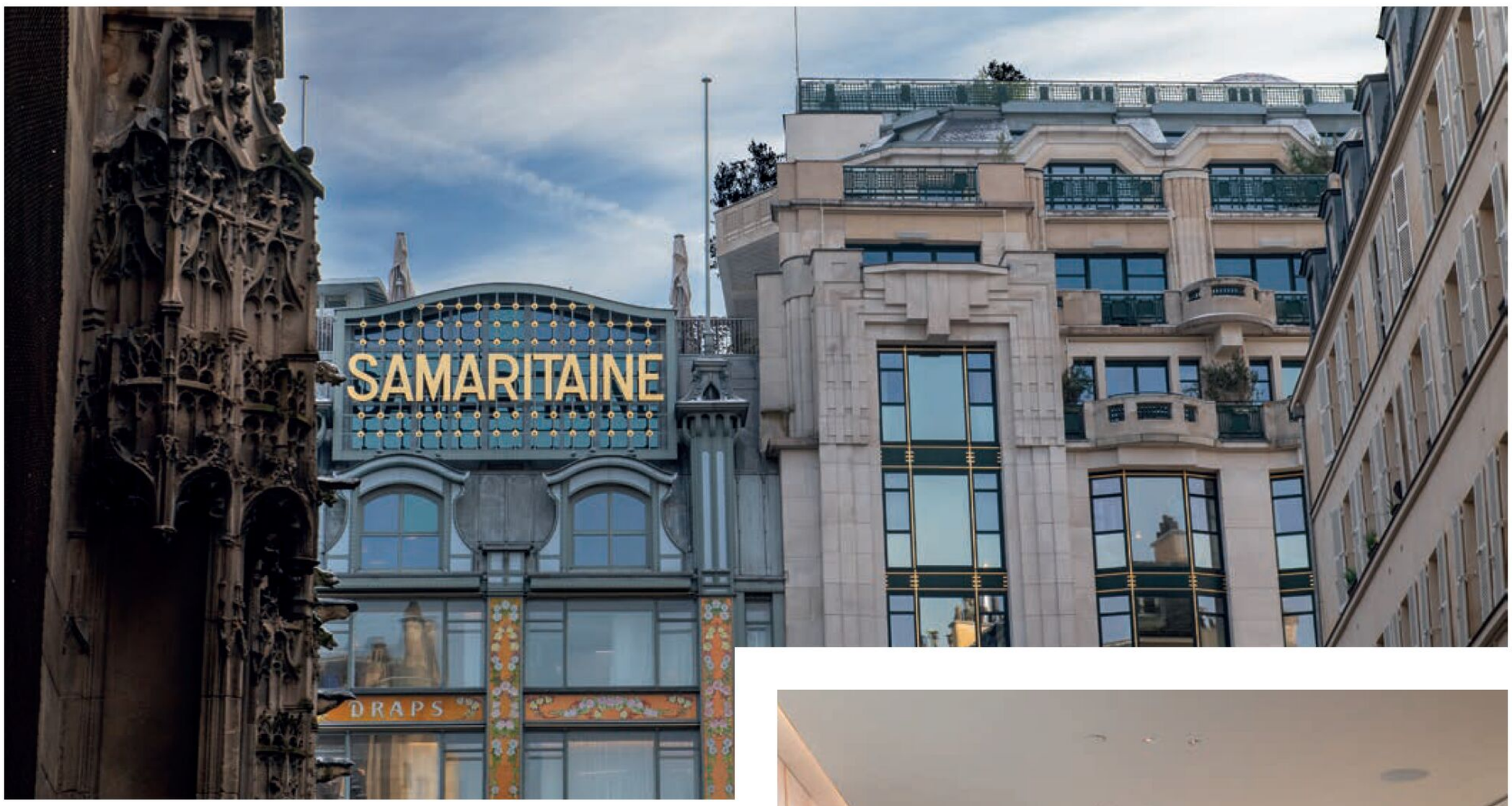
FINITION
Au moment du service : rôtir les canards dans un beurre de cognac et de sarriette. Retirer la peau sur la moitié du filet de canard et le recouvrir d'un lard imprimé de tagette, sarriette et livèche.
Au moment du service : additionner la sauce de fruit de la passion, herbes fraîches et vinaigre de tagette et trancher d'huile de genièvre et gras de colvert. Recouvrir de fleurs de tagettes au vinaigre et de pousses de tagettes fraîches.

DRESSAGE
Mettre le cercle de cuisses confites 1 minute 30 au four à 180°C.
Envoyer à une température de 65°C.
En trois points, aligner suprême de colvert, jus gras, et céleri braisé coiffé de céleri et de ses herbettes.
Dans l'Ercuis, disposer le rouennais braisé, et le recouvrir de sa sauce nappante.

CARNET DE RECETTES SUCRÉES MAXIME FRÉDÉRIC

PLÉNITUDE - CHEVAL BLANC PARIS

Si Maxime Frédéric n'était pas devenu pâtissier, il serait agriculteur. Mais cet attachement au milieu agricole est avant tout humain, car ce n'est pas tant le meilleur produit que recherche le pâtissier, c'est le sens d'un lien, d'une confiance établie entre deux partenaires. Une relation fraternelle qu'il tisse avec chacun de ses coéquipiers, et plus encore avec Arnaud Donckele, le chef de *Plénitude - Cheval Blanc Paris*, pour lequel il dit avoir eu un véritable « coup de foudre ».



Maxime Frédéric n'est pas un pâtissier comme les autres. Bien loin des fastes du monde professionnel dans lequel il évolue, ce trentenaire affiche une simplicité et une gentillesse presque déconcertantes. Le Normand, installé à Paris depuis 2010, partage désormais son temps entre deux fermes dont il est actionnaire, et ses responsabilités au sein de l'hôtel *Cheval Blanc* et de la boutique *LV Dream* dont il réalise les pâtisseries.

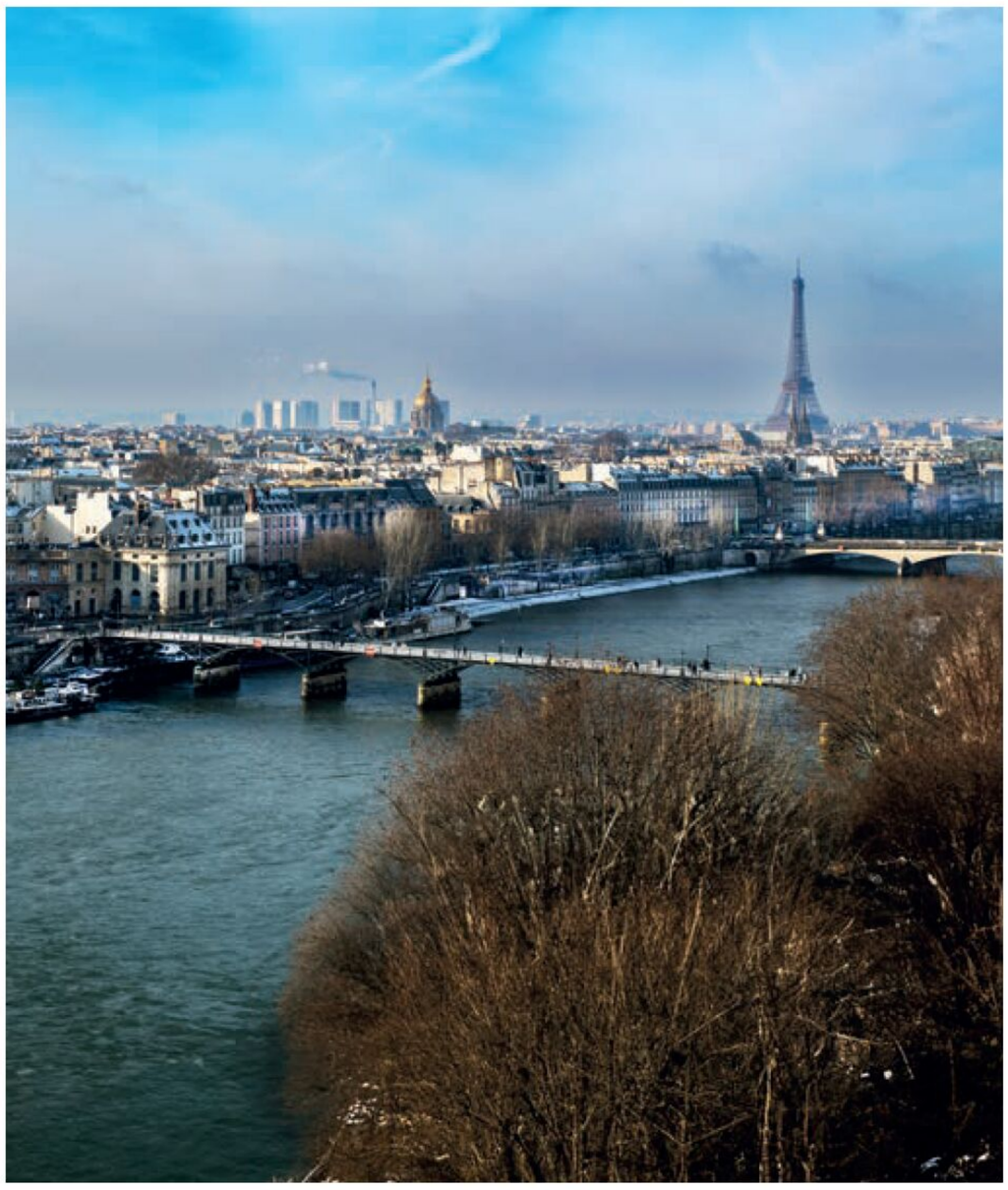
En Normandie, il produit des œufs avec sa grande sœur, dans le Lot-et-Garonne des noisettes, avec Laurent et Sophie, sa famille de cœur comme il la définit. « Je choisis les variétés de noisettes d'un côté et les races de poules de l'autre. » Durant son enfance passée dans la ferme de ses grands-parents, il cuisine et pâtisse avec sa grand-mère : « Il y avait chaque jour un gâteau sur la table, et toujours quelque chose à fêter », se souvient-il. Alors quand il faut choisir un métier, c'est pour la boulangerie qu'il opte. Il se formera ensuite à la pâtisserie, et bac professionnel en poche, intégrera l'hôtel *Le Meurice* à Paris.

Pourquoi choisir d'intégrer *Le Meurice* en 2010 ?
Camille Lesecq était un ancien élève de mon école. Son visage était partout. J'avais donc l'envie de le rejoindre. J'aurais pu sinon travailler avec Christophe Michalak ou Philippe Rigollot, alors en poste chez Anne-Sophie Pic. J'avais passé 5 ans d'apprentissage dans la boulangerie-pâtisserie de mon village, mon CV n'était donc pas très étoffé, mais comme je suis sorti major de ma promotion, mes professeurs ont appelé Camille, et j'ai ainsi pu intégrer *Le Meurice*.

Combien de temps passez-vous auprès de Camille Lesecq ?
J'ai passé 2 ans avec Camille et 6 ans avec Cédric Grolet, son bras droit, arrivé 3 mois après moi. J'ai donc beaucoup travaillé avec lui, car lorsque Camille est parti, j'ai aidé Cédric à préparer son tasting pour postuler à la place de chef. Une fois nommé, je suis devenu son bras droit. J'ai ensuite eu l'envie

de travailler les desserts à l'assiette auprès d'un chef de cuisine. J'ai donc rejoint David Bizet pour l'ouverture de *L'Orangerie* à l'hôtel *Four Seasons George V*. Influencé par l'émission « Bon Appétit bien sûr » de Joël Robuchon, je voulais approfondir mes connaissances produit, car la formation en pâtisserie se concentre sur la technique, en cuisine on s'intéresse d'abord au produit.

Vous décrochez donc au *Four Seasons George V* votre première place de chef ?
Oui, d'abord à *L'Orangerie*, avant de prendre en charge toute la pâtisserie de l'hôtel.



Connaissiez-vous Arnaud Donckele avant de travailler avec lui ?
Je connaissais son nom mais je n'avais jamais mangé sa cuisine. Et lui non plus n'avait jamais goûté mes gâteaux. C'est Édouard Delavaux, le directeur de l'hôtel, que je connaissais, qui nous a mis en relation. Nous nous sommes retrouvés pour partager un petit déjeuner et ce fut un véritable coup de foudre. Nous avons parlé de tout sauf de pâtisserie, de compétition ou d'étoile. Et nous nous sommes tout de suite mis d'accord sur un point : la priorité d'un hôtel doit être le petit déjeuner. Un repas souvent délaissé alors qu'à la base nous sommes des hôteliers. Nos hôtes doivent garder un bon souvenir de ce dernier moment. J'avais déjà refusé le poste deux fois, mais à l'issue de cette rencontre, j'ai promis à Arnaud d'en parler à mes équipes. Car c'est ce qui me retenait au *George V*. J'avais une équipe solide, tout se passait bien, je ne voulais donc pas la lâcher. Même si l'ouverture d'un hôtel est toujours une expérience excitante.

Comment s'est passée votre arrivée à *Cheval Blanc Paris* ?
J'ai passé ma première semaine à Saint-Tropez où j'ai découvert l'univers d'Arnaud Donckele, goûté ses plats, les desserts, et il m'a montré comment fonctionnait son écosystème. À mon retour nous avons échangé ensemble, mais aussi beaucoup avec Édouard Delavaux, et puis avec d'autres, afin de définir les offres des différents restaurants : le *Tout-Paris*, *Langosteria*, *Plénitude*. Nous nous sommes questionnés sur les histoires que nous voulions raconter à ces différentes tables. Ensuite, nous avons réalisé les premiers essais, Arnaud les a goûtés puis nous avons continué à travailler.

Arnaud Donckele a choisi la sauce comme base de sa cuisine : transposez-vous cette philosophie à vos desserts ?
Nous essayons effectivement d'amener une sauce sur chaque dessert. Il existe déjà des sauces en pâtisserie, comme la sauce chocolat ou la crème anglaise, mais nous les travaillons différemment. Notre sauce chocolat est en fait une triple sauce. Nous présentons sur table un petit poêlon Mauviel® posé sur un réchaud, dans lequel il y a une sauce au cacao, dessus on dépose une écume cacaotée, une tuile cacao et on ajoute une quenelle de glace. La glace fond avec la chaleur, et c'est sa vocation première. Le mangeur est alors invité à tout mélanger afin d'apprécier les contrastes de températures et la complexité aromatique du dessert. Nos glaces sont aussi nos sauces car avant d'être solide, c'est une sauce liquide. Mais nous pouvons aussi partir d'un fruit, d'un jus de fruit, d'une infusion, d'une extraction, d'une marmelade que l'on vient texturer et assaisonner.

« NOUS ESSAYONS EFFECTIVEMENT D'AMENER **UNE SAUCE SUR CHAQUE DESSERT. »**

Sur quel dessert êtes-vous en train de travailler pour le printemps ?
Les premières rhubarbes vont arriver, nous sommes donc en train d'imaginer la transposition de la tarte à la rhubarbe de nos grands-mères. Je veux créer une sauce qui reprendra toutes les fragrances de la tarte, le fruit cuit, la crème amandine, le fond de pâte. J'ai donc composé une sauce en deux temps, à la fois liquide et émulsionnée. L'écume vient napper la rhubarbe et une tuile dentelle reprend la saveur du gâteau au yaourt. Quand on voit ce dessert, on ne t'attend pas du tout à une tarte à la rhubarbe, mais quand on le goûte, notre inconscient nous remémore cette tarte que préparaient nos grands-mères.

Quelle est votre madeleine de Proust ?
Le gâteau au yaourt et le riz au lait.

Vous verriez-vous un jour abandonner la pâtisserie pour vous consacrer entièrement à l'agriculture ?
Je garderais les deux car la pâtisserie est ma passion. Et elle me permet de valoriser le métier d'agriculteur, ce qui donne un sens à ce que je fais. Corinne et Christophe, nos producteurs de lait et de crème bio sont aujourd'hui rémunérés au juste prix et sont désormais 9 sur l'exploitation.

Connaissez-vous chacun de vos fournisseurs ?
Je veux connaître la personne afin de pouvoir établir un lien de confiance. Je peux de la sorte vous parler de nos producteurs de jus de fruits, de thé ou de café.

Quels sont vos projets ?
Je vais ouvrir, avec ma femme Claire, une pâtisserie dans le quartier des Batignolles à Paris, avec l'objectif de répondre au besoin quotidien des familles. Et je vais également poursuivre mon travail ici en conservant cette volonté de susciter une émotion et de laisser un souvenir à chacun de nos clients.

Propos recueillis par Michel Tanguy.
Photos : Pascal Lattes.

SON ÉQUIPE

Chef pâtissier de l'hôtel : Sacha Vadier
Adjoint de Sacha Vadier : Nicolas Blanc
Chef pâtissier du restaurant *Plénitude* : Gaétan Lucas
Sous-chef pâtissier du restaurant *Plénitude* : Baptiste Peuillat

VACHERIN KIWI AGASTACHE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA MERINGUE PAVLOVA
- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre blanc bio
- 100 g de sucre glace
- PM poudre d'algues

Monter les blancs avec le sucre blanc. Incorporer le sucre glace quand la meringue devient lisse.
Débarrasser en poche puis pocher 30 g de meringue sur plaque et appuyer avec un rhodoïd afin d'obtenir un disque d'un diamètre de 6 cm.
Saupoudrer de poudre d'algues sur les côtés, sans excès, puis cuire pendant 2 heures dans un four préchauffé à 75°C.
Creuser l'intérieur et stocker en excalibur.

POUR LA CRÈME CRUE FROMAGE BLANC
- 150 g de crème crue
- 120 g de fromage blanc
- 30 g de jus de yuzu
- 8 g de masse gélatine

Mélanger la crème crue et le fromage blanc.
Faire légèrement chauffer le jus de yuzu pour y dissoudre la gélatine. Ajouter à la crème crue et fromage blanc et réserver.

POUR LES PÉTALES DE MERINGUE YAOURT ET DISQUES
- 300 g de blancs d'œufs
- 300 g de sucre
- 190 g de sucre glace
- 70 g de poudre de yaourt

Monter les blancs avec le sucre. Une fois bien fermes, ajouter le reste des poudres préalablement tamisées.
Utiliser les chablons pour former les pétales.
Pour les disques, étaler la meringue sur tapis silicone dans un cadre Valrhona de 6 mm d'épaisseur.
À l'aide d'un emporte-pièce graissé, tailler des cercles de 4 cm de diamètre.
Enfourner pour 2 heures de cuisson dans le four ventilé préchauffé à 75°C.
Réserver en excalibur.

POUR LE SABLÉ HUILE D'OLIVE
- 700 g de beurre
- 700 g d'huile d'olive
- 450 g de sucre glace
- 30 g de sel fin
- 15 g de fleur de sel
- 1,250 kg de farine T65
- 250 g de fécule

Dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, émulsionner légèrement le beurre, le sucre glace, le sel et la fleur de sel.
Ajouter le mélange farine et fécule puis abaisser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 4 mm au laminoir.
Découper des disques de 5 cm de diamètre puis cuire dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LE GEL CITRON KIWI
- 110 g de cryoconcentration de kiwis
- 110 g de jus de citron vert
- 10 g d'huile d'olive
- 2,2 g de xanthane

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis mixer avec la xanthane.
Dégazer si besoin à l'aide de la machine sous vide.

POUR LE SORBET KIWI
- 50 g de jus de kiwis filtré
- 300 g de purée de kiwis verts
- 35 g de sucre de canne bio
- 50 g de glucose atomisé
- 1,5 g de neutrose
- 45 g de fromage blanc
- 30 g de jus de citron vert

Chauffer le jus de kiwis filtré à 40°C.
Rajouter les poudres préalablement mélangées puis porter à ébullition.
Refroidir à +3C. Ajouter la purée de kiwis verts, le jus de citron et le fromage blanc. Mixer puis débarrasser en bol Pacojet® et congeler.
Pacosser puis mouler le sorbet dans des moules silicone demi-sphères de 4 cm de diamètre.
Réserver au congélateur.

POUR LA SAUCE KIWI GINGER BEER AGASTACHE
- 80 g d'eau
- 150 g de jus de kiwis filtré
- 700 g de ginger beer
- 55 g de jus de citron
- 12 g de fécule
- 25 g de sucre
- 8 g d'agastache

Porter l'eau, le jus de citron, le sucre et la fécule à ébullition.
Ajouter la ginger beer puis le jus de kiwis filtré et enfin l'agastache hachée. Laisser infuser 20 minutes.
Passer au chinois et réserver.

POUR LA BRUNOISE DE KIWIS
- 200 g de kiwis jaunes
- 37 g de gel kiwi

Couper les kiwis en brunoise en prenant le soin de mettre le moins de pépins possible.
Lier avec le gel et réserver à +3°C.

POUR L'HUILE D'ALGUES
- 30 g d'huile de pépins de raisin
- 30 g de persil
- 15 g de poudre d'algues
- 1 gousse de vanille de Madagascar

Chauffer l'huile à 150°C.
Verser dans un blender avec le persil. Passer au chinois puis passer au travers d'un papier absorbant sur glace pour refroidir le plus rapidement possible.
Ajourer la poudre d'algues puis la vanille grattée.
Passer au chinois et réserver à +3°C.

FINITION
Réaliser des billes de kiwi à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.
Tailler une brunoise de kiwis jaunes.

DRESSAGE
En cercle de 55.
Pocher un peu de crème puis ajouter le sablé huile d'olive.
Repocher de la crème, ajouter le disque de meringue yaourt puis rajouter la brunoise liée avec le gel kiwi.
Démouler puis poser la coque de meringue.
Enfoncer le dôme de sorbet kiwi dans le montage puis repocher de la crème pour combler les espaces vides dans la meringue. Pocher également une légère couche de crème sur le dôme de glace pour faire adhérer les billes de kiwi.
Bien égoutter les billes de kiwi sur lavette puis les déposer tout autour du dôme en alternant aléatoirement les jaunes et les vertes.
Terminer par coller les pétales.
Servir avec la saucière transparente contenant des pousses d'Atsina® Cress collées dans le fond. Au moment de l'envoi, perler généreusement avec l'huile d'algues.

© Assiette : Plénitude Arnaud Donckele & Feeling's Sylvie Coquet

© Assiette : bol virginie boudsocq « olga »

GRANITÉ CHAMPAGNE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE GRANITÉ CHAMPAGNE ROSÉ
- 100 g de champagne rosé
- 10 g de sucre
- 0,25 g de pétales de rose

Fondre le sucre dans une petite partie du champagne avec les pétales de rose. Laisser infuser 30 minutes puis passer au chinois et ajouter l'autre partie du champagne.
Congeler puis gratter de façon à avoir de grosses paillettes.

POUR LE SORBET CHAMPAGNE
- 250 g de champagne
- 750 g de jus de pamplemousse
- 12 g de jus de yuzu
- 50 g de sucre
- 30 g de glucose atomisé
- 2 g de super neutrose

Chauffer le jus de pamplemousse et l'eau. Ajouter les poudres et donner une ébullition.
Refroidir, ajouter le champagne et le jus de yuzu puis débarrasser en bol Pacojet® et congeler.
Pacosser et pocher sur un tourne-disque en forme de rose à l'aide d'une douille 104.

DRESSAGE
Gratter le granité grossièrement afin d'obtenir de grosses paillettes.
Dresser une cuillère par bol, rajouter un point de confiture de rose et enfin un copeaux de sorbet champagne

LE COING

RECETTE POUR 4 PESRONNES

POUR L'EXTRACTION DE COINGS
- 1,8 kg de coings
- 2,665 kg d'eau
- 200 g de sucre
- 22 g de jus de citron

Éplucher les coings, les détailler en frites et les laisser oxyder.
Dans un bac gastro, mélanger tous les ingrédients, filmer hermétiquement puis cuire pendant 4 heures au four vapeur à 110°C.
Filtrer l'extraction au travers d'un linge et réserver.

POUR LE JUS DE CUISSON COMPRESSÉ
- 105 g de sucre
- 105 g d'eau
- 75 g de jus de citron jaune
- 210 g d'extraction de coings
- 210 g de jus de pommes

Réaliser un caramel poussé à la première fumée avec le sucre, décuire à l'eau puis ajouter le reste des liquides.

POUR LE COMPRESSÉ DE COINGS
- 250 g de pommes Reine des Reinettes
- 250 g de coings

Éplucher les pommes et les coings, puis les passer à la dérouleuse.
Réaliser un feuille à feuille pommes/coings en demi-bac gastro sur 1,5 cm d'épaisseur puis mouiller à hauteur avec le jus de cuisson (400 g), couvrir d'une feuille d'aluminium et cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Vérifier le bon appoint de cuisson.
Tailler des rectangles de 9 x 2,8 cm.

POUR LA TUILE D'ANNÉCIEN
- 450 g de beurre doux
- 22 g de vanille de Tahiti
- 22 g de pâte de vanille de Tahiti
- 500 g de farine de riz blanc
- 450 g de sucre de canne bio (1)
- 750 g de blancs d'œufs
- 450 g de sucre de canne bio (2)

Faire fondre le beurre avec la pâte de vanille et la vanille hachée puis chinoiser.
Monter les blancs en rajoutant progressivement le sucre (1).
Mélanger la farine de riz avec le sucre (2).
Une fois les blancs mi montés, y rajouter le beurre en filet puis le mélange des poudres.
Incorporer les ingrédients sans faire retomber la masse.

Verser en moule à cake et cuire à 170°C pendant 40 minutes.
Sorti de cuisson, refroidir et congeler l'annécien.
Une fois congelé, tailler des tranches de 1mm d'épaisseur à la trancheuse.
Tailler les tranches à l'aide d'un emporte-pièce sur mesure puis cuire 7 minutes sur plaque recouverte d'un tapis silicone dans un four préchauffé à 160°C.

Placer dans des racks à baguette à la sortie du four pour leur donner une forme courbée.

POUR LE SUCRE VANILLÉ
- 280 g de sucre de canne bio
- 10 g de poudre de vanille

Mélanger les deux ingrédients. Réserver.

POUR LA COMPOTE POMMES/COINGS
- 325 g de compressé de coings
- 60 g d'extraction de coings

Mixer les 2 ingrédients puis passer au chinois étamine. Réserver.

POUR LA GLACE POMMES AU FOUR
- 600 g de pommes clochardes
- 37 g d'eau
- 150 g de sucre de canne bio
- 70 g de jus de citron
- 15 g de beurre par pomme
- 500 g de chutes de coings cuites

Vider les pommes en leur centre sans les peler.
Incorporer le beurre dans chacune d'elles. Saupoudrer de sucre, arroser avec le jus et l'eau, obturer avec du papier d'alu puis cuire à couvert au four à 180°C pendant 1 heure.

Récupérer les pommes cuites, les sucs ainsi que toute la matière grasse du fond du plat, mixer avec les chutes de coings issues de l'extraction coings puis filtrer.

POUR LA PÂTE DE VANILLE
- 100 g de gousses de vanille grattées
- 100 g de gousses de vanille fraîches
- 150 g de trimoline
- 100 g d'eau

Mixer l'ensemble des ingrédients au Thermomix®, débarrasser en bol Pacojet® et congeler. Pacosser autant de fois que nécessaire pour obtenir une pâte lisse.
Passer au tamis et réserver.

POUR LA SAUCE GLACE
- 10 g de vanille de Tahiti
- 400 g de jus de pommes Reine des Reinettes
- 25 g de sucre
- 7 g de fécule
- 10 g de calvados
- 14 g de vinaigre de cidre
- 150 g d'extraction de coings

Chauffer le jus de pommes et y infuser la vanille durant 15 minutes. Filtrer.
Réaliser un caramel à sec avec le sucre, décuire avec le jus infusé puis ajouter la fécule. Donner un bouillon puis ajouter les derniers liquides.

POUR LA SAUCE POMMES (ASSIETTE)
- 400 g de jus de pommes Reine des Reinettes
- 130 g d'extraction de coings
- 10 g de teinture safran
- 30 g de liqueur de coings
- 20 g de miel d'acacia
- 7 g de fécule

Mélanger l'ensemble, filtrer, goûter et rectifier si nécessaire.
Réserver au réfrigérateur.
Ajouter des pommes râpées au service.

POUR LE JUS DE CUISSON TUBES POMMES
- 300 g de sucre de canne bio
- 200 g d'eau
- 4 tubes de pommes

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, décuire avec l'eau aux premières fumées puis ajouter les tubes de pommes et cuire à 80°C avec une collerette en papier au contact du liquide.
Réduire le sirop jusqu'à obtention de pommes confites et translucides.
Réserver au réfrigérateur.

POUR LA CHANTILLY RIZ
- 1 l de crème UHT
- 200 g de riz basmati

Chauffer la crème à 65°C. Ajouter le riz, couvrir et laisser infuser 2 heures.
Filtrer et réserver.
Sucrer à 6% avec le sucre vanillé puis monter la crème en la conservant mousseuse.

DRESSAGE
Verser une cuillère de sauce dans l'assiette.
Déposer la terrine de pomme coing, puis une tuile annécien, un trait de compote pomme-coing, à nouveau une tuile annecien, un trait de compote, une tuile d'annécien et enfin un tube de pomme confite.
Servir avec un pot de chantilly riz montée très souple et un satellite composé de copeau de glace pomme au four, et sauce glace dans le fond.

© Assiette : Plénitude Arnaud Donckele & Feeling's Sylvie Coquet plénitude

GLACE PLOMBIÈRE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA GLACE PLOMBIÈRE
- 300 g de lait
- 100 g de crème
- 32 g de sucre blanc bio
- 36 g de glucose atomisé
- 7 g de poudre de lait
- 2,7 g de stabilisateur 2000
- 205 gousses de vanille

Chauffer les liquides à 40°C.
Mélanger les poudres et les verser progressivement dans le liquide puis porter à ébullition et verser sur le kirsch avec les proportions suivantes : 650 g du mix réalisé + 40 g de kirsch.

POUR LES AGRUMES CONFITS
- 500 g de jus d'agrumes
- 250 g de sucre

Réaliser un sirop.
Lever les joues d'agrumes, en ayant du zeste, du zist et de la chair. Tailler en fines lamelles et blanchir si nécessaire.
Cuire à feu doux jusqu'à confisage souhaité puis réserver sous vide, congeler ou conserver au frais en boîte.

POUR LES PÉCANS SABLÉS
- 500 g de noix de pécan
- 125 g de sucre
- 30 g d'eau
- 7 g de fleur de sel

Casser les noix de pécan en 4 et les torréfier 10 minutes dans un four préchauffé à 150°C.
Réaliser un sucre cuit à 121°C et rajouter les fruits secs encore chauds.
Sabler les pécans et sortir du feu.
Rajouter la fleur de sel puis refroidir en séparant bien les noix de pécan. Réserver.

DRESSAGE
Prendre un grand plat de présentation et y mettre la glace plombière.
Disposer les agrumes confits et les noix de pécans sablés par-dessus, garder au congélateur jusqu'au moment de servir .

À LA TABLE DE
NICOLAS BOTTERO

LE MAS BOTTERO À SAINT-CANNAT

On la qualifie de généreuse, ensoleillée et personnelle, la cuisine de Nicolas Bottero se veut avant tout enracinée. Des pâturages d'herbes aux mille senteurs aux luxuriants vergers, elle porte en elle toute la richesse du terroir provençal.

Après une première aventure grenobloise en tant que chef patron, le discret mais non moins talentueux Nicolas Bottero a élu domicile aux portes du Luberon, dans la campagne aixoise aux douces senteurs. Lui qui admet volontiers avoir reçu la Provence en héritage a façonné ce second *Mas Bottero* en un repaire gourmand, où saveurs et couleurs font rayonner les plats dans la quiétude d'un jardin arboré.

Le *Mas Bottero* a pour slogan « Le goût d'ici ». C'est ainsi que vous définissez votre cuisine ?
Oui, tout simplement parce que j'ai appris à cuisiner comme cela tant au restaurant *Le Louis XV - Alain Ducasse* à Monaco, avec les poissons des pêcheurs locaux, ou de Vintimille en Italie, mais aussi auprès de Michel Bras avec les produits de l'Aveyron. Dès lors, quand j'ai ouvert le premier *Mas Bottero* en 2010 à Grenoble, j'ai tout naturellement tissé des liens avec les producteurs locaux. Une démarche que j'ai continué d'adopter à mon arrivée en 2017 à Saint-Cannat, en m'employant à mettre en valeur les produits identitaires de la Provence, afin d'en retranscrire le plus fidèlement le patrimoine. C'est alors en cherchant les quelques mots qui accompagneraient l'enseigne que le slogan « Le goût d'ici » m'est venu à l'esprit.

Dans cet écrin provençal, vous avez apporté un soin tout particulier à vos extérieurs. En quoi le jardin est-il une composante de votre établissement ?
Il est essentiel car le végétal fait partie intégrante de ma cuisine. Nous avons la chance de bénéficier d'un espace d'un demi-hectare en pleine campagne aixoise. Nous y avons aménagé une culture d'herbes et de fleurs aromatiques comprenant une cinquantaine de variétés allant de la traditionnelle verveine au plus original poivre de Sichuan, le tout cultivé sans engrais ni pesticide. Nous y puisons de quoi aromatiser nos recettes, nos huiles ou encore nos sirops pour nos cocktails maison.

Parmi les produits identitaires de la région, quel est votre coup de cœur ?
Sans hésiter, l'asperge verte de Provence. Son arrivée sonne le réveil de toute une végétation qui reprend vie. Chaque année, je découvre de nouvelles façons de la préparer : crue, cuite, en purée, rôtie... J'affectionne sinon particulièrement l'agneau de Haute-Provence. Cet hiver, je l'ai proposé en épaule confite et croustillante accompagnée d'un chou farci. L'épaule est cuite très longtemps dans son jus avec une garniture aromatique avant d'être effilochée. Puis, elle est pressée sur une plaque et découpée en tranches. Ces dernières sont recouvertes de panko *(chapelure japonaise, NDLR)* puis revenues à la poêle, ce qui donne un savoureux jeu de textures : le fondant de l'agneau cuit longtemps, et le croustillant qui rappelle la peau de l'agneau rôti au four.

Une fois encore, vous avez constitué autour de vous un solide réseau de producteurs. Quelle est la clef pour entretenir des relations pérennes ?
Je mise beaucoup sur la notion de partenariat, à l'image de la relation qui nous unit avec Didier Ferreint, producteur d'asperges vertes à Mallemort. En effet, quand en mars 2020 les restaurants ont dû fermer, il s'est retrouvé avec toute sa production sur les bras. Pour le soutenir, j'ai proposé ses asperges à la vente dans la boutique du restaurant, et j'en ai mis dans tous nos plats à emporter ! À l'issue de la crise du Covid, je l'ai accompagné pour qu'il se diversifie en l'incitant à cultiver des mini-légumes et depuis, par amitié de me laisser choisir chaque année les variétés à cultiver.

Des produits que vous mettez également en avant dans un lieu dédié au cœur même de votre établissement…
Comme à l'époque grenobloise, je consacre un espace aux produits que j'utilise en cuisine. Cette épicerie fine propose à la vente une quarantaine de références dont l'huile d'olive de Xavier Alazard, producteur aux Baux-de-Provence. Le client la découvre dès le début de son expérience lorsqu'on lui apporte une petite planche de grignotage de produits emblématiques de la région. Il la déguste alors dans sa version fruitée et verte au printemps-été, ou maturée en automne-hiver. Nous proposons également toute une gamme de plats cuisinés en bocaux, de la crème d'ail noir à tartiner à l'apéritif, aux desserts, en passant par des plats cuisinés tel le lièvre à la royale façon Antonin Carême. Cette activité nous a beaucoup aidés pendant la période du Covid et nous permet désormais d'avoir une certaine visibilité ; nos bocaux étant distribués dans une dizaine de points de vente partenaires.

De l'idée à la recette, comment vient l'inspiration ?
Les produits sont au cœur de ma réflexion et ma carte évolue tous les mois et demi afin de correspondre au mieux à leur saisonnalité. Ce n'est alors qu'une fois le produit déterminé que je commence à esquisser les contours d'une recette. Bien souvent, je m'inspire d'un plat traditionnel de la cuisine française telle ma récente interprétation du gratin dauphinois en un Cannelloni de pommes de terre truffé accompagné d'un bouillon de queue de bœuf corsé. De la même manière, j'ai dernièrement revisité la très provençale pissaladière avec du pain à l'huile d'olive cuit au four vapeur à la manière d'un bao et accompagné d'une déclinaison d'oignons.

Avez-vous des inconditionnels à la carte ? Des créations particulièrement plébiscitées qui reviennent régulièrement ?
Je n'ai pas de plat signature car j'apprécie faire évoluer ma cuisine. Néanmoins, à chaque début d'année, je propose un menu « tout en truffes » au sein duquel je la travaille tel un condiment de l'apéritif au dessert. Seul l'emblématique amuse-bouche, un Œuf bio brouillé de truffe noire aux mouillettes au lard de Colonnata, revient chaque année. Nous avons également un menu autour de la chasse, des produits que j'ai eu plaisir à découvrir en Suisse à l'*Hôtel de Ville de Crissier*, qui arrive quant à lui chaque automne.

Si vous n'êtes pas un grand adepte des tours de table, vous appréciez néanmoins provoquer les sens et les interactions en salle au cours du repas.
En effet, véritable trait d'union entre la partie salée et sucrée du repas, nos pré-desserts se présentent généralement sous la forme de sorbets dont on s'amuse à taire le parfum lors du service. Il s'agit toujours d'une interprétation sucrée d'un produit de saison : pomme de terre, champignon, betterave, topinambour… C'est alors aux convives d'essayer de le deviner et bien souvent la surprise est totale, tel dernièrement notre sorbet au chou-fleur et vanille !

Quels sont vos projets pour les mois à venir ?
Nous sommes en train de finaliser un important projet d'aménagement de la parcelle, comprenant la création de chambres d'hôtes pour permettre à nos clients en transit d'avoir une solution d'hébergement. Nous projetons également de construire un lieu dédié à la fabrication des bocaux ainsi qu'un troisième destiné à accueillir des cours de cuisine, de pâtisserie et d'œnologie.

Vous allez bientôt célébrer votre premier septennat en Provence : gardez-vous le souvenir d'un service plus marquant qu'un autre ?
Très certainement celui du 24 janvier 2020, quand nous avons reçu en début de soirée un coup de téléphone nous annonçant l'obtention d'une première étoile au guide Michelin. Cet appel venait récompenser tous les efforts que nous avions menés avec la très belle équipe qui me suivait depuis l'ouverture. J'en garde un souvenir particulièrement émouvant.

SON ÉQUIPE

Second de cuisine : Romain Depas
Chef pâtissier : Adrien Fel-Lacointe
Maître d'hôtel : Silvia Carreira
Assistante maître d'hôtel : Servane Schneider
Sommelière : Marlyne Labbé

Propos recueillis par Alexianne Miliani.
Photos : Pascal Lattes.

CRÉATION & Saveurs 2024

Le Premier Pas vers les Etoiles

Nouveau

1re OUVERTURE INTERNATIONALE

Explorer, Créer, Inspirer...
À vous de jouer !

Concours Cuisine

sous la présidence de

Paul Pairet

Chef de Ultraviolet ***Michelin à Shanghai
et de Nonos & Comestibles à l'Hôtel de Crillon à Paris.

Entrée : **Soufflé Salé**
Plat : **Papillote de Crustacés libre**

1er prix : Voyage culinaire en Australie
pour 2 personnes d'une valeur de 7000 €

Concours Pâtisserie

sous la présidence de

Pierre Hermé

Pâtissier-Chocolatier
Maison Pierre Hermé Paris

Dessert de l'Artisanat : **Le Millefeuille Réinterprété**
Dessert à l'Assiette : **Le Millefeuille Gastronomique**

1er prix : Voyage culinaire pour 2 personnes
au Japon ou en Alsace (au choix), d'une valeur de 7000 €

PRÉSIDENT Professionnel

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

FINALE LE 18 NOVEMBRE 2024
à l'École Ferrandi Paris

INSCRIPTIONS

NOUVEAU !

1re OUVERTURE DES CANDIDATURES À L'INTERNATIONAL :
Singapour, Corée du Sud,
Hong Kong et Chine.

Notchup P24-4929 - GLF – 480 918 366 - RCS RENNES – Les Places 35230 Bourgbarré - Crédit photo : Patrick Rougereau - Scott Wright

© Assiette : Pordamsa (gamme Cosmos)

NOIX DE SAINT-JACQUES SERVIE SUR SA COQUILLE,
RADIS MULTICOLORE ET AGRUMES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES SAINT-JACQUES
• 8 coquilles Saint-Jacques

Décoquiller les Saint-Jacques. Nettoyer les noix et garder les barbes pour une autre utilisation. Conserver la partie plate des coquilles pour le dressage.
Tailler les noix de Saint-Jacques en tranches un peu épaisses. Réserver.

POUR LES RADIS
• 1 radis noir
• 1 radis green meat
• 1 radis blue meat
• 1 radis red meat
• 2 citrons jaunes
• 2 citrons caviar
• 10 cl d'huile d'olive maturée
• ¼ de botte de ciboulette
• 2 fleurs de calendula
• Fleur de sel

Laver les radis puis les tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
Presser le jus d'un citron puis monter la vinaigrette avec un peu de fleur de sel et l'huile d'olive maturée.
Lever les suprêmes de l'autre citron, les tailler en 4.
Gratter les citrons caviar pour récupérer les billes.
Tailler la ciboulette en bâtonnets.

MONTAGE
Procéder au montage sur les coquilles en alternant les tranches de noix de Saint-Jacques et les tranches de radis multicolores.
Assaisonner légèrement de vinaigrette et de fleur de sel puis ajouter les quartiers de suprêmes de citron, les grains de citron caviar, les pointes de ciboulette et les pétales de fleurs de calendula.
Pour la présentation, mouiller un peu de gros sel de cuisine, faire un tas dans une assiette et disposer le couvercle de Saint-Jacques garni sur le tas de gros sel.

ACCORD
AOP Montlouis-sur-Loire,
Domaine de la Taille aux Loups
« Les Hauts de Husseau » 2022
Avec la noix de Saint-Jacques préparée en carpaccio, ce chenin de la Taille aux Loups sera parfait.
Ses douces notes florales et ses arômes d'agrumes frais se marieront à merveille avec la rondeur et la délicatesse de cette entrée. Vivifiée avec différentes variétés d'agrumes, la finale saline du vin rappellera également les notes iodées de ce produit de la mer. Enfin, la rondeur et la gourmandise de ce montlouis-sur-loire contrebalancera avec les notes végétales et poivrées du radis.

TARTELETTE DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS DES BOIS,
CRÈME DE CÈPES ET HERBES DU JARDIN

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA PÂTE DES TARTELETTES
- 110 g de beurre pommade
- 23 g de jaune d'œuf
- 45 g d'eau
- 7 g de sucre
- 75 g de farine
- 75 g de maïzena
- 60 g de poudre de noisettes
- 15 g de poudre de champignons séchés
- 5 g de sel

Dans un premier temps, mélanger le beurre, le jaune d'œuf, l'eau et le sucre.
Ajouter le reste des ingrédients puis fraser légèrement.
Abaisser à 3 mm d'épaisseur, laisser reposer 1 heure au réfrigérateur puis foncer des moules à tartelettes de 9 cm de diamètre et cuire pendant 12 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C. Décercler et laisser refroidir.

POUR LA CRÈME DE CÈPES
- 500 g de cèpes
- 100 g de vin blanc
- 200 g de crème
- 300 g de champignons des bois

Faire suer les cèpes émincés. Déglacer au vin blanc, ajouter la crème et cuire avant de mixer afin d'obtenir une texture lisse. Rectifier l'assaisonnement.
Laver et sauter les champignons. Refroidir.

POUR LA GARNITURE
- 8 carottes fanes fines
- 2 betteraves Chioggia fanes
- 2 navets blancs fanes
- 1 radis red meat
- 1 radis blue meat
- 1 mélange d'herbes aromatiques (marjolaine, thym, romarin, sauge)

Éplucher les légumes, les cuire à court-mouillement et refroidir.
Tailler les copeaux de légumes à la mandoline.
Tailler les herbes en petites sommités plus ou moins grosses selon la puissance de chaque herbe.

MONTAGE
Remplir le fond des tartelettes avec la crème de cèpes, ajouter les champignons des bois, les légumes cuits. Terminer avec les copeaux de légumes et les herbes.

ACCORD
AOP Morgon, Domaine Marcel Lapierre 2022
Ce cru du Beaujolais, vinifié en méthode naturelle par Marcel Lapierre, tout en gourmandise, avec des tanins ronds et des notes de sous-bois, se mariera parfaitement avec la crème de cèpes. Le croquant du cépage gamay, vinifié seul ici, rappelle la texture des carottes, navets et radis présents dans la recette.

© Assiette : Pordamsa (gamme Nordica)

© Assiette : Pordamsa (gamme nuage)

LANGOUSTINE JUSTE SAISIE,
RACINES DE MALLEMORT PARFUMÉES AU THYM, RÉDUCTION DE JUS DES TÊTES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES LANGOUSTINES
• 4 grosses langoustines

Décortiquer les langoustines en gardant le dernier anneau avec la queue. Inciser sur le dos et enlever le boyau. Conserver les queues de langoustines au frais.
Réserver les carapaces et les pinces pour la bisque.

POUR LA BISQUE DE LANGOUSTINES
• 1 garniture aromatique
(carotte, oignons, fenouil, céleri, ail)
• 30 g de beurre
• 20 g de concentré de tomate
• 10 cl de cognac
• 20 cl de vin blanc
• PM farine
• 50 cl de crème

Faire suer les carcasses dans un peu d'huile. Ajouter la garniture aromatique, décoller les sucs en ajoutant le beurre moussant puis ajouter le concentré de tomate.
Singer légèrement, déglacer avec le cognac puis le vin blanc, mouiller à hauteur et cuire 30 minutes à frémissement en écumant.
Passer au chinois, réduire la moitié à glace et refroidir. Réduire l'autre partie de moitié, crémer puis réduire encore de moitié. Rectifier l'assaisonnement et émulsionner.

POUR LA PURÉE DE CAROTTES
• 1 kg de carottes
• ¼ de botte de thym
• PM huile d'olive

Faire suer les carottes émincées en les cuisant avec le thym à court-mouillement. Mixer afin d'obtenir une purée bien lisse. Si besoin, mixer avec un peu d'huile d'olive.

POUR LES LÉGUMES FANES
• 12 carottes fanes multicolores
• 4 panais fanes

Éplucher les légumes fanes. En tailler un de chaque en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Cuire les autres au sautoir à court-mouillement.

POUR LES TUILES DENTELLES
• 160 g d'eau
• 60 g d'huile neutre
• 20 g de farine
• PM purée d'ail noir

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis réaliser de petites tuiles en versant une petite louche de pâte dans une poêle bien chaude. Réserver sur un papier absorbant.

FINITION ET DRESSAGE
Saisir rapidement les langoustines huilées et assaisonnées en les plaçant 2 minutes sous la salamandre ou le grill du four.

Dans le fond de chaque assiette, disposer la réduction de bisque, poser la langoustine dessus. Masquer l'ouverture sur le dos de la langoustine avec la purée de carottes et les sommités de thym. Dresser les légumes fanes, copeaux et tuiles autour de la langoustine.
Terminer avec la sauce émulsionnée.

ACCORD
Vin de France,
Domaine Les Béates « Terra d'Or » Blanc 2018
Composé à 60% de sauvignon blanc et 40% de chardonnay, ce vin élevé durant 10 mois en pièces de chêne français est très bien équilibré. Il se mariera à merveille avec la gourmandise et la puissance aromatique des condiments d'hiver et du jus réduit de têtes. Par ailleurs, la fraîcheur et les arômes d'agrumes confits s'accorderont parfaitement avec l'émulsion iodée de barbes de Saint-Jacques.

CHOCOLAT DE LA PLANTATION « MANGARO », POIRE WILLIAMS DE PAYS, CARAMEL ET CARDAMOME NOIRE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE CARAMEL DÉCUIT
- 270 g de sucre
- 450 g de Végétop®

Réaliser un caramel brun avec le sucre puis décuire avec la Végétop®.
En réserver 250 g pour le crémeux et débarrasser le reste en pipette pour le dressage.

POUR LE CRÉMEUX CARAMEL
- 250 g de lait de riz
- 250 g de Végétop®
- 80 g de jaunes d'œufs
- 80 g sucre
- 250 g de caramel décuit
- 50 g de chocolat au lait
- 40 g de masse gélatine

Réaliser une crème anglaise avec les jaunes, le sucre, le lait de riz et la Végétop®.
Verser sur le mélange caramel décuit et le chocolat. Mixer pour homogénéiser puis ajouter la masse gélatine. Refroidir et réserver au réfrigérateur.

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR « MANGARO »
- 125 g de lait de riz
- 125 g de Végétop®
- 40 g de jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 180 g de couverture noire Mangaro

Réaliser une crème anglaise avec les jaunes, le sucre, le lait de riz et la Végétop®.
Verser sur la couverture puis mixer pour homogénéiser. Refroidir et réserver au réfrigérateur.

POUR LE SABLÉ CACAO VÉGÉTAL
- 150 g de margarine
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre roux
- 130 g de farine de sarrasin
- 20 g de poudre de cacao

Mélanger l'ensemble des ingrédients pour le sablé cacao. Ajouter une goutte d'eau à la fin puis abaisser finement sur tapis silicone et réserver 1 heure au réfrigérateur.

Découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre puis cuire pendant 7 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

POUR LES POIRES
- 8 poires Williams
- PM jus de citron

Réaliser 12 billes de poire à l'aide d'une petite cuillère à pomme parisienne et les conserver dans un sirop à la cardamome avec un trait de jus de citron.
Tailler 12 tranches fines de poires crues.
Mixer le reste des poires en purée pour réaliser le crémeux et le sorbet.

POUR LE CRÉMEUX POIRE CARDAMOME
- 250 g de purée de poires
- 50 g de sucre
- 100 g de jaunes d'œufs
- 45 g de masse gélatine
- PM cardamome noire râpée

Porter la purée de poires et les jaunes blanchis avec le sucre à ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et la cardamome râpée puis mouler en demi-sphères de 3,5 cm.

POUR LE SORBET POIRE CARDAMOME
- 500 g de purée de poires
- 220 g d'eau
- 110 g de sucre
- 60 g de glucose atomisé
- 5 g de stabilisateur (stab 2000)
- 2 noix de cardamome noire

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé, le stabilisateur et la cardamome puis le verser sur la purée de poires. Mixer et bloquer en bols Pacojet®. Pacosser au moment du service.

DRESSAGE
Disposer le crémeux caramel à l'aide d'un pochoir dans le fond de l'assiette. Dresser 3 dômes de chocolat à l'aide d'une douille à Mont-Blanc. Disposer harmonieusement les autres éléments autour et finir par le sorbet poire-cardamome.

ACCORD
IGP Isère, Domaine Finot
« Verdesse Vendanges d'Automne » 2019
Issue d'un cépage autochtone rare,
la Verdesse, aux notes de fruits à chair blanche
et d'épices douces, sublimera la douceur
de la poire Williams tout en soutenant les notes
caramélisées, et celle de la cardamome noire
offrant également un contraste au chocolat.

© Assiette : Pordamsa (gamme Minimal – plate ovale)

Si frais Sauvignon

PAR LOUISE DELAMARRE

Aujourd'hui, le sauvignon blanc est le troisième cépage le plus planté au monde. Si certaines appellations françaises en ont fait leur porte-étendard, à Bordeaux bien sûr, mais aussi dans la vallée de la Loire et dans le Languedoc, il s'est également imposé bien loin de ses terres d'origine, notamment en Nouvelle-Zélande, en Afrique du Sud ou au Chili.

Très aromatique, le sauvignon blanc se distingue par des marqueurs très repérables de genêt, de buis, de bourgeon de cassis et de pamplemousse, voire de pierre à fusil et de fruits de la passion. Ces arômes sont liés à la présence de thiols volatils qui se concentrent lors de la fermentation alcoolique. Quant à son cousin le sauvignon gris, il s'agit d'une mutation qui donne des vins puissants et corsés, aux arômes de pamplemousse, de pain grillé et de fumé, marqués par une acidité plus faible que le sauvignon blanc.
Si le cépage apprécie les terroirs frais et les latitudes nordiques, sa présence sous des climats plus chaleureux lui permet d'atteindre une maturité supplémentaire qui arrondit son aromatique parfois jugée trop acide. Sensible à la pourriture grise, le fameux botrytis, le sauvignon se révèle aussi dans les plus grands vins liquoreux, pur ou en association avec le sémillon ou la muscadelle, qu'il s'agisse du sauternes ou de vendanges tardives.
Quant aux accords, son acidité et sa tension le désignent naturellement pour accompagner les fruits de mer et les poissons crus, mais aussi les fromages de chèvre de Loire et de Touraine. Plus originale, l'association avec des asperges vertes ou des volailles rôties dont le sauvignon révélera la douceur pour un accord en opposition.

HAUT-POITOU
MAISON LACHETEAU, L'INESPÉRÉ 2022
Entre la Vienne et les Deux-Sèvres, le vignoble s'étend sur 700 hectares. Entre grandes cultures agricoles, les îlots de vignes sont répartis sur les meilleurs terroirs et les coteaux les mieux exposés au soleil. Ici, le climat d'influence océanique est un plus sec et chaud qu'en Anjou ou en Touraine, les vignobles voisins. Le sauvignon blanc y trouve par conséquent une belle maturité et se montre particulièrement expressif. Dominé par des notes florales, le nez révèle des parfums de fleurs de sureau et une touche d'agrumes doux. En bouche, la fraîcheur est bien en place, avec du volume et du fruit blanc.
PRIX : 8 € (CAVISTES)

SANCERRE
DOMAINE GUILLERAULT-FARGETTE, IOTA 2019
C'est avec ce millésime que la propriété a entamé sa conversion en bio. Issu d'une parcelle plantée en 2010 sur le lieu-dit Montchauvy, le sauvignon trouve ici un terroir idéal, sur un plateau calcaire exposé sud-est qui confère à cette cuvée une minéralité affirmée et une bouche droite comme un i ; Iota en grec. Le nez est un rêve de délicatesse et de fruits à chair blanche. On n'y retrouve aucune agressivité, pas plus qu'en bouche, mais une sensualité certaine. La matière charmeuse enrobe le palais, mais sait garder une belle fraîcheur et de la tension. Tout ce qu'on attend d'un sauvignon mûr.
PRIX : 49 € (CAVISTES)

BORDEAUX
CHÂTEAU LE GRAND VERDUS, LA PETITE FLEUR 2022
Propriété de la famille Le Grix de La Salle, le château de la rive droite de la Garonne, dans l'Entre-deux-Mers, propose dans sa gamme cette très jolie cuvée, qui met le sauvignon en avant. Tout est fait pour préserver le potentiel aromatique du cépage : vendanges nocturnes, macération pelliculaire, pressurage doux et fermentation avec des levures sélectionnées. Tout en fraîcheur et en tendresse, cette Petite Fleur n'est que fruit croquant, notes agrestes et parfums de fleurs blanches. Un vin de plaisir qui accompagnera bien sûr des fruits de mer, mais trouvera aussi sa place sur les tables estivales, entre salades composées et pizzas.
PRIX : 8 € (CAVISTES)

TOURAINE
LA CHAPINIÈRE, ACACIA 2020
Des sables sur argiles à silex, les vieilles vignes de sauvignon blanc bénéficient d'une exposition plein sud. En conversion vers l'agriculture biologique, le vignoble permet d'élaborer cette cuvée élevée sur lies et pour moitié en barriques neuves en acacia. Le bois révèle la douceur du sauvignon et lui apporte des parfums de fleurs de sureau. En bouche, l'équilibre se fait entre douceur et fraîcheur dans une aromatique qui mêle tendresse et tension. Ceviche et coquillages seront de bons compagnons.
PRIX : 26 € (CAVISTES)

PAYS D'OC
PAUL MAS, SAUVIGNON BLANC 2023
Le climat méditerranéen qui baigne le vignoble apporte une rondeur particulière à cette cuvée qui se dévoile sous une robe d'or pâle, aux reflets verts. Dès les premiers effluves, le citron jaune et vert mêle ses arômes à la groseille à maquereau et au pamplemousse rose. Une touche d'herbe fraîchement coupée apparaît à l'aération. En bouche, les fruits tropicaux s'équilibrent avec une trame acidulée dans une matière équilibrée. Servi frais (10 à 12°C), il sera idéal avec des fruits de mer, un plateau de sushis ou tout simplement à l'apéritif.
PRIX : 7 € (CAVISTES)

CÔTES DE GASCOGNE
LES VINS DE L'HERRÉ, LES PARCELLAIRES DE L'HERRÉ SAUVIGNON GRIS 2022
C'est au pays du Bas Armagnac que le domaine déploie ses 100 hectares de vignes. Ici le sauvignon gris, plus cultivé à Bordeaux et au Chili que dans les côtes de Gascogne, se révèle sur les meilleures parcelles exposées au sud, au terroir de sables fauves. Sous une robe brillante aux reflets verts, on découvre un bouquet intense aux notes de pierre à fusil avant que le pamplemousse n'impose sa douce acidité. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, mais non sans une certaine rondeur. Un côté salin se révèle en finale, accompagné de notes doucement citronnées.
PRIX : 7,50 € (CAVISTES)

PESSAC-LÉOGNAN
CHÂTEAU LANGLET 2022
Cépage blanc emblématique du Bordelais, le sauvignon blanc se révèle ici sur un terroir de petites graves couvertes d'argile et de sable. Sur la propriété, le blanc ne représente que 2,38 hectares (sur une surface totale de 10,61 ha) et cette cuvée n'est produite qu'à quelques milliers de bouteilles. Très charmeur, le bouquet dévoile des arômes francs de fleurs et de fruits blancs. Des notes qui se retrouvent dans une matière fraîche et puissante, relevée par une touche de fruits exotiques qui apporte une gourmandise supplémentaire.
PRIX : 15 € (CAVISTES)

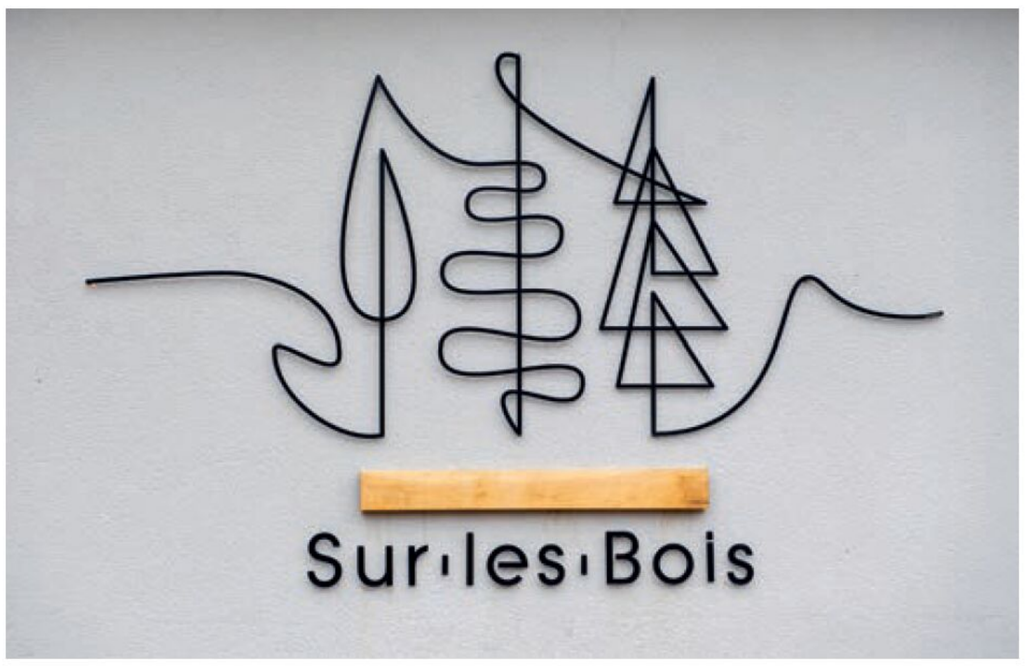
CHILI LOLOL VALLEY
HACIENDA ARAUCANO, HUMO BLANCO 2022
À quelque 200 km au sud de Santiago du Chili, la vallée de Lolol est une terre viticole depuis le XVII[e] siècle, mais aussi une terre volcanique. D'ailleurs, un séisme a ravagé la pittoresque ville de Lolol en 2010, effaçant du même coup un héritage architectural unique. Propriété du Français François Lurton, l'Hacienda Araucano produit ce sauvignon en biodynamie qui révèle toute la pureté du cépage. Les fruits tropicaux, mêlés à des notes d'agrumes et de parfums floraux, composent un bouquet tout en fraîcheur et en délicatesse. La bouche se montre intense et minérale avant une finale qui laisse le palais propre, prêt pour un nouveau verre.
PRIX : 14 € (CAVISTES)

OUVERTURE AVEC BENOÎT VIDAL

MAISON SOUS LES BOIS À ANNECY

Après son expérience malheureuse à Val-d'Isère, Benoît Vidal a retrouvé la sérénité et l'envie de cuisiner. Celle du partage aussi, avec ses clients, mais surtout avec sa brigade. Intimement lié à la nature et aux éléments, le chef écrit à l'aube de ses 50 ans un nouveau chapitre de sa vie à Annecy, dans une maison où il se sent bien.

OUVERTURE AVEC **BENOÎT VIDAL**



Natif des Pyrénées-Orientales, d'un petit village dénommé Pézilla-la-Rivière, Benoît Vidal grandit dans une famille proche de la terre. Ses parents, un couple modeste, cultivent des fraises pour arrondir les fins de mois. Le jeune garçon accompagne ainsi sa mère sur les marchés mais aussi dans les restaurants et les pâtisseries clients. Et lorsqu'il faut trier les fruits abîmés pour préparer de la confiture, le jeune Benoît se prête volontiers au jeu avec son frère.

Les premiers pas en cuisine se font à Perpignan, dans une brasserie où Benoît Vidal prépare artichaut vinaigrette et salade d'asperges en saison ; et où le chef lui confie ses premières responsabilités. Première expérience étoilée à Paris, chez *Prunier Goumard*, (fermé aujourd'hui – NDLR) dans le quartier de la Madeleine. Mais l'ambiance parisienne ne convient pas au jeune provincial sensible. L'univers est trop dur, trop militarisé, il redescend donc dans le Sud près de sa famille. Il y rencontre Henri Delcros, un ami de ses parents, chef du *Clos Fleury* à Perpignan qui le prend sous son aile. Suivront Michel Trama, un passage de 2 ans à Divonne-les-Bains et une année dans la brigade de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains. « Une très belle maison, se souvient-il, une cuisine cérébrale, intelligente, le végétal était ultra présent, avec des jardiniers attitrés à la cuisine, et cette notion de "cuisine minceur" si avant-gardiste. »

Quelles sont les rencontres marquantes de votre parcours ?
Olivier Brulard, le chef de cuisine des *Prés d'Eugénie*, l'un des Meilleurs Ouvriers de France, un monstre de travail et d'intelligence professionnelle, d'une grande humilité. Il demeure à mes yeux, LE cuisinier. Et puis Régis Marcon dont j'ai été le bras droit. Nous avions une grande complicité. Je pense avoir beaucoup œuvré à l'obtention de la 3e étoile. Je l'ai quitté pour prendre ma première place de chef à Divonne-les-Bains, j'avais 28 ans. J'y ai vraiment découvert ce qu'être chef voulait dire. J'y suis resté deux ans et j'en suis parti car le travail était colossal et les moyens alloués insignifiants.

OUVERTURE AVEC **BENOÎT VIDAL**

Que faites-vous en quittant Divonne-les-Bains ?
Je rentre en contact avec la propriétaire du *Mas des Herbes Blanches* dans le Lubéron. L'établissement venait de perdre son étoile et elle me proposait le challenge de la regagner. Pari gagné, beaucoup de gens me prédisent même la seconde mais elle n'est pas venue… La maison a changé de propriétaire, une histoire de famille un peu complexe, je suis donc parti. À cette période, je vivais également un moment familial douloureux, à tel point que j'ai voulu arrêter la cuisine.

Qu'est-ce qui vous a fait changer d'avis ?
Régis Marcon m'a appelé, m'a fait venir chez lui et a réussi à me redonner le goût de la cuisine. Et il m'a également mis en contact avec le propriétaire de ce restaurant à Val-d'Isère. Il cherchait un chef et je suis tombé amoureux du village et du lieu. J'y ai passé 4 mois et demi la première année, et une première étoile est arrivée. J'ai repris goût à la cuisine, et je me suis investi corps et âme dans cette maison de Val-d'Isère. Et comme tout travail paie, une deuxième étoile est arrivée. J'ai ouvert un bistro, me permettant d'ouvrir l'été… La flamme était vraiment rallumée.

Malheureusement, l'aventure s'est mal terminée !
Le propriétaire m'avait promis pendant des années de pouvoir racheter le fonds de commerce, pour que je sois chez moi. Il m'a dit qu'on trouverait des solutions mais mille excuses ont été apportées pour ne pas accéder à ma requête. Alors après l'épisode Covid, et 10 ans de collaboration, et une très grosse progression du chiffre d'affaires, j'ai insisté pour prendre la gérance. Il a accepté, mais lorsqu'il s'est agi de racheter le fonds de commerce, il m'a dit : « C'est 9 millions d'euros, à prendre ou à laisser. » Je l'ai vécu comme un coup de poignard. J'étais écœuré, KO debout. À tel point que l'équipe a terminé seule la saison.

Pour quelles raisons le propriétaire a-t-il agi ainsi ?
Ce que je n'avais pas compris, ou pas voulu voir durant toutes ces années, c'est que son objectif était d'investir pour valoriser son patrimoine immobilier. Il n'avait jamais réalisé de travaux d'entretien, alors même que le bâtiment prenait l'eau et que les chambres du personnel étaient presque insalubres, préférant agrandir pour vendre le plus cher possible.

Comment s'est terminé cet épisode douloureux ?
En larmes lors de mon dernier service le 29 avril 2023, entouré de mon équipe qui m'applaudissait. J'ai quitté Val-d'Isère en me disant « maintenant c'est la vie qui va te donner ce que tu mérites »… Et quelques jours après, Daniel Baratier, le propriétaire de *L'Auberge sur les bois*, m'envoie un SMS me disant qu'il savait que je cherchais à reprendre une affaire. J'ai aussi eu beaucoup de propositions de très beaux endroits mais qui appartenaient à des groupes, des financiers ou des gens très fortunés, et pour moi c'était rédhibitoire. Je voulais être chez moi, et non pas travailler pour quelqu'un qui allait encore profiter de mon talent, de mon énergie, et jouer de mes valeurs…

« NOUS DEVONS ÊTRE EN COHÉRENCE AVEC LES SAISONS… »

SON ÉQUIPE

Sous-chef : Lucas Esput
Pâtissière : Amélie Miez
Bras droit : Christophe Decrock
Maître d'hôtel : Ksenia Finesko

Vous avez donc décidé de rencontrer Daniel Baratier ?
Oui, et j'ai immédiatement eu un coup de cœur pour ce lieu. J'y ai même trouvé des similitudes avec le projet que j'avais imaginé pour Val-d'Isère, les consoles, la moquette. Ce qui est fou, c'est que j'ai rencontré ma compagne avant ma dernière saison à Val-d'Isère, et elle est originaire d'Annecy, donc tous les chemins m'ont mené ici. Et je suis très heureux d'être là aujourd'hui. Car tout s'est concrétisé simplement. J'ai fait une proposition, Daniel a tout de suite été partant, en acceptant même de baisser légèrement le prix pour que son affaire soit pour moi. J'ai signé le 22 octobre 2023 et démarré le 22 novembre… C'est un beau renouveau.

Dans quel état d'esprit arrivez-vous à Annecy ?
Ce changement est un apaisement. J'arrive après 12 ans de combat, de lutte, d'abnégation. Aujourd'hui je suis beaucoup plus apaisé et j'intègre les gens autour de moi. Je les accompagne, je leur montre aussi, car j'ai un devoir d'exemplarité. Je pense qu'ils s'épanouissent désormais à mes côtés car j'ai accepté de partager, ce qui n'était pas le cas auparavant. C'est un nouveau cycle qui s'est installé, interactif, avec l'équipe mais aussi avec les clients. Que ce soit avec les cuisiniers ou avec le personnel de salle, une alchimie s'est créée.

Comment se sont passées les premières semaines d'ouverture ?
Nous avons réagi comme si nous attaquions une saison d'hiver, intense, avec une arrivée massive de touristes. Mais la maison appelle au calme, l'énergie y est forte mais il y a plus de douceur. Et je pense que cette quiétude va me nourrir dans les prochains mois et années ; elle va m'apporter un équilibre de vie. Et le grand bonheur pour moi, c'est de me reconnecter à la nature, en ayant la possibilité de cuisiner les 4 saisons. Je vais être en interaction totale avec les éléments. Je me sens ici à ma place. Et je crois que les clients aussi se sentent bien.

De quelle manière se composent vos assiettes ?
Ma cuisine va évoluer, c'est évident, mais aujourd'hui elle ressemble un peu à celle de Val-d'Isère, même si les habitués disent qu'elle vibre différemment. Je pense que mes assiettes sont le reflet de ma personnalité, elles expriment une sensibilité et un profond respect de la nature. Et je pense que c'est aujourd'hui le rôle du cuisinier. L'Étoile Verte mise en place par Michelin est un signe fort. Nous devons être en cohérence avec les saisons, notre terroir, les producteurs et préférer le qualitatif au quantitatif. En arrivant, à la surprise de beaucoup, j'ai supprimé des tables, pour me concentrer sur 20 à 25 couverts. Et cela afin de privilégier le qualitatif, et d'entretenir par mon travail une relation forte et sincère avec le monde paysan, car notre rôle est de les soutenir, de préserver l'activité de toutes ces personnes qui ont les mains dans la terre.

Propos recueillis par Michel Tanguy.
Photos : Pascal Lattes.

TRUITE DE SAVOIE
MARINÉE ET GRILLÉE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LA MARINADE
- 20 g de jus de citron
- 10 cl de vinaigre de riz
- 10 g de jus de gingembre
- 5 g de wasabi
- 100 g d'eau

Mélanger les ingrédients et réserver.

POUR LA TRUITE DE SAVOIE MARINÉE ET GRILLÉE
- 10 filets de truite de Savoie
- 1 l de marinade
- 1 kg de sel fin
- 500 g de sucre

Désarêter les filets de truite et les mettre à mariner dans le mélange sel, sucre et marinade pendant 45 minutes.
Bien rincer les filets puis les mettre dans de l'eau glacée pendant 45 minutes.
Égoutter et débarrasser.

POUR LA PURÉE DE BETTERAVES
- 500 g de betteraves
- 1 cl d'huile d'olive
- 20 cl d'eau
- 1 pincée de sel fin
- 1 échalote
- 1 pointe de couteau de xanthane

Éplucher et ciseler l'échalote finement. Éplucher les betteraves et les tailler en paysanne.
Faire suer légèrement l'échalote ciselée à l'huile d'olive avec une pincée de sel.
Ajouter les betteraves, mouiller avec l'eau et cuire jusqu'à obtenir une texture fondante.
Mixer le tout fortement dans le bol d'un blender, ajouter le xanthane puis passer la purée au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

POUR LA SAUCE BETTERAVE
- 20 cl de jus de betteraves
- 2 cl de sirop de fleurs de sureau
- 5 cl de vinaigre de fleurs de sureau
- PM Tabasco®
- PM sel fin
- PM maïzena®

Porter le jus de betteraves à ébullition. Ajouter le sirop et le vinaigre de fleurs de sureau.
Rectifier l'assaisonnement puis épaissir légèrement avec la maïzena® et réserver.

POUR LA TUILE DE RIZ
- 100 g de purée de riz (surcuit puis mixé)
- PM poudre de peaux de truite
- 1 l d'huile d'arachide
- PM sel fin

Mélanger la purée de riz et la poudre de peaux de truite.
Mouler dans des empreintes en forme de poissons et laisser sécher.
Au moment de servir, frire à 210°C. Égoutter, saler à chaud et réserver.

DRESSAGE
- Pousses de betteraves
- Œufs de truite
- Huile de navettes
- Poudre de betteraves

Tailler les filets de truite en rectangles de 5 x 2,5 cm et les passer au chalumeau.
Passer un peu d'huile de navettes sur les morceaux de poissons.
Déposer les points de purée de betteraves.
Disposer les œufs de truite et les pousses de betteraves harmonieusement.
Finir avec la tuile de riz.
Saupoudrer un coin de l'assiette avec la poudre de betteraves.
Ajouter une pointe de sauce devant les clients.

ACCORD
IGP vin des Allobroges
Domaine des Ardoisières Schistes 2022
(jacquère 40%, Roussanne 30%,
Malvoisie 20%, Mondeuse blanche 10%)
Truite préparée en marinade japonisante qui apporte des notes brulées, de la longueur et de la complexité en bouche. Ce plat demande un vin mordant, incisif doté d'une note minérale et d'une belle envergure pour prolonger cette idée de fraîcheur.

SAUMON DE FONTAINE,
RÉDUIT DE CAROTTES ET GRAINES DE BERCE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR L'HUILE PARFUMÉE
- 1 l d'huile d'olive
- PM gingembre
- PM bâtonnet de citronnelle
- PM graines de berce
- PM thym

Dans l'huile d'olive chaude, faire infuser le thym, l'ail, le gingembre, la citronnelle les graines de berce durant 20 minutes. Filtrer l'huile et la maintenir à 60°C pour la cuisson du saumon.

POUR LE SAUMON DE FONTAINE
- 2 filets de saumon de fontaine
- 1 kg de gros sel
- 30 g d'ail

Retirer la peau des filets de saumon puis les parer pour ne garder que la partie centrale.
Tapisser une plaque de gros sel, y déposer les filets puis les recouvrir avec le reste de gros sel et laisser saumurer pendant 30 minutes.
Sortir les filets du gros sel, les rincer abondamment puis les faire tremper dans un grand volume d'eau glacée pendant 40 minutes. Égoutter et éponger les filets sur un linge propre.
Réserver plusieurs heures au frais dans le linge pour que les chairs se rétractent.
Rouler les filets dans un papier film en les serrant fort puis réserver au réfrigérateur durant 6 heures minimum.
Tailler les filets en tranches de 3 cm et réserver.
Immerger les rouleaux dans l'huile et les retirer une fois que la résistance a disparu.

POUR LA PURÉE DE CAROTTES
- 500 g de carottes
- 1 cl d'huile d'olive
- 20 cl de jus de légumes
- PM sel fin
- 1 échalote
- 5 g de gingembre
- 1 g de coriandre
- PM xanthane

Éplucher et tailler le gingembre en fine brunoise.
Éplucher et ciseler l'échalote finement.
Éplucher les carottes et les tailler en paysanne.
Faire suer légèrement l'échalote ciselée et le gingembre avec une pincée de sel à l'huile d'olive puis ajouter les carottes. Mouiller avec le jus de légumes, couvrir avec une cheminée de papier sulfurisé et cuire environ 25 minutes.
Mixer fortement dans le bol d'un blender, ajouter le xanthane puis passer la purée au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement et débarrasser.

POUR LES BILLES DE CAROTTES
- 500 g de grosses carottes
- 1 l de jus de légumes
- PM sel fin
- PM sucre
- PM huile d'olive
- 1 branche de thym frais
- 1 gousse d'ail

Éplucher et laver les carottes.
Prélever des billes à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne puis les cuire avec un peu d'huile d'olive, sel fin, sucre, une branche de thym, une gousse d'ail couverte d'une cheminée de papier sulfurisé.
Glacer en fin de cuisson, débarrasser et réserver.

POUR LE JUS DE CAROTTES ET BERCE
- 1 l de jus de carottes bio
- 30 g de gingembre
- 30 g de citronnelle
- 100 g de graines de berce
- PM sel fin
- PM Tabasco®

Éplucher et tailler le gingembre et la citronnelle. Les ajouter au jus de carottes avec les graines de berce et faire réduire le jus jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.
Passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement et réserver.

POUR LES CAROTTES EN PICKLES
- 2 grosses carottes
- Bouillon pickles
- 60 cl de vinaigre blanc
- 10 g de sel fin
- 80 g de sucre
- 1 l d'eau

Éplucher et débobiner les carottes à l'aide d'un rouet à légumes puis tailler en bandes de 2 x 10 cm et placer en bocal.
Porter le bouillon à pickles à ébullition, le verser sur les bandes de carottes, fermer hermétiquement et réserver au frais.

DRESSAGE
- Poivre noir mignonnette
- Feuilles de capucine
- Fanes de carottes
- Copeaux de carotte pourpre
- Tuile de carottes
- Poudre d'oranges
- Purée d'écorces d'oranges
- Gel vinaigre de berce
- Graines d'amarante soufflées

DRESSAGE
Après cuisson, saupoudrer les filets de truite avec le poivre mignonnette et les graines d'amarante puis déposer sur assiette au milieu de la garniture
Pocher des points de purée de carottes, ajouter des billes et des carottes en pickles.

Assaisonner les copeaux de carottes et les pousses de fanes avec la vinaigrette puis les poser par-dessus en alternant les couleurs.
Ajouter les tuiles de carottes, 3 points de purée d'écorces d'oranges et saupoudrer légèrement de poudre d'oranges.
Servir la sauce en salle.

ACCORD
IGP vin des Allobroges - Domaine de l'Aitonnement Solar 2023 *(100% Altesse)*
Il présente une texture grasse, dense, accompagné de marqueurs aromatiques autour des agrumes. Optons pour un vin blanc de Savoie qui conserve cette fraîcheur et cette énergie.

© Assiette : Les Guimards

ACCORD
IGP Vin de Savoie – Domaine Gilles Berlioz
Chignin Bergeron « les Frippons » 2021
(100% Roussanne/Bergeron)
Avec ce plat, il est proposé un vin ferme, exubérant, avec des notes de fruits du verger qui apportent de la fraicheur en bouche : le Chignin Bergeron avec son ampleur et sa trame vive font merveille.

© Assiette : Les Guimards

FILET D'OMBLE CHEVALIER,
PEAU DE PAIN GRILLÉ,
REINE DES PRÉS ET CHOU-FLEUR

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR L'OMBLE
- 2 filets d'omble chevalier
- PM beurre clarifié
- PM sel et poivre
- 10 tranches pain de mie

Retirer les arêtes des filets et les réserver au frais.
Au moment du service, assaisonner les filets puis poser la tranche de pain côté peau et cuire à l'unilatéral côté pain dans le beurre clarifié.
Débarrasser sur grille en gardant une sous-cuisson et réserver au frais.

POUR LA GARNITURE CÉRÉALES NOISETTE
- 50 g de chou-fleur
- 50 g de brocoli
- 50 g de boulgour
- 50 g de mélange de quinoa
- 10 g de noisettes hachées
- PM sel fin
- PM poivre du moulin
- PM huile de noisettes
- 40 g de beurre frais

Cuire séparément les céréales puis les mélanger ensemble.
Râper le chou-fleur et le brocoli et les ajouter au mélange de céréales.
Finir avec les noisettes et le beurre frais en petites parcelles.
Rectifier l'assaisonnement et réserver.

POUR LA GARNITURE CHOU-FLEUR BROCOLI
- 1 chou-fleur
- 1 brocoli

Détailler les sommités de chou-fleur et de brocolis puis les cuire à l'anglaise. Débarrasser et réserver.
Tailler les copeaux de moelle (le trognon) du chou-fleur et les réserver dans de l'eau.

POUR LA PURÉE DE CHOU-FLEUR CARAMÉLISÉ
- 1 chou-fleur
- 200 g de beurre frais
- 50 cl de fond blanc de volaille
- PM sel fin

Prélever les sommités du chou-fleur et les rôtir avec le beurre frais jusqu'à obtenir une couleur dorée et uniforme.
Mouiller avec le fond blanc de volaille et cuire rapidement.
Mixer fortement puis passer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.
Débarrasser et réserver.

POUR LA SAUCE REINE DES PRÉS
- 1 échalote
- PM reine des prés séchée
- 10 cl de vinaigre de reine des prés
- 10 cl de vin blanc
- PM huile d'olive
- PM jus de légumes
- PM sel fin

Éplucher et ciseler l'échalote finement, la faire suer légèrement à l'huile d'olive avec une pincée de sel et la reine des prés puis mouiller avec le vinaigre de reine des prés et le vin blanc. Réduire à sec, ajouter un peu de jus de légumes et monter au beurre frais.
Mixer le tout fortement dans le bol d'un blender, passer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

POUR LE GEL REINE DES PRÉS
- 100 g de vinaigre balsamique blanc
- 10 g de fleurs reine des près
- 10 g d'agar agar

Porter le vinaigre à ébullition et y infuser les fleurs pendant 15 minutes.
Passer, ajouter l'agar-agar et porter à ébullition en maintenant 2 minutes.
Débarrasser en plaque et laisser prendre au réfrigérateur pendant 2 heures.
Mixer fortement et débarrasser en pipette.

DRESSAGE
- Gel reine des prés
- Mouron des oiseaux
- Huile d'ail des ours

Dans chaque assiette, déposer en alternant les garnitures de chou-fleur sur un côté de l'assiette.
Ajouter le filet de poisson, côté peau de pain en l'air.
Assaisonner les copeaux de chou-fleur avec la vinaigrette et les disposer par-dessus.
Poser quelques gouttes de gel de reine des prés, et disposer les pousses de mouron des oiseaux.
Mélanger la sauce reine des prés avec l'huile d'ail des ours.
Servir la sauce en salle.

SOUVENIR D'UN QUATRE HEURES

RECETTE POUR 10 PERSONNES

POUR LE PARFAIT FOIN
- 170 g de lait
- 50 g de sucre
- 30 g de jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 2,5 feuilles de gélatine or
- 70 g de beurre
- 150 g de crème liquide à 35%
- 40 g de foin

Infuser le foin dans la crème chaude durant 20 minutes.
Porter le lait à ébullition puis verser sur le sucre et les jaunes préalablement blanchis puis reverser dans la casserole et cuire à 85°C.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et refroidir.
Monter la crème infusée au foin puis l'incorporer à la crème anglaise et verser en moules silicone palets de 3 cm de diamètre.
Congeler et réserver.

POUR LA SAUCE CACAO
- 160 g de sucre en poudre
- 60 g de cacao en poudre
- 60 g de chocolat Excellence
- 10 g de maïzena®
- 40 cl d'eau

Chauffer l'eau à 60°C, ajouter le cacao en poudre, le sucre et la maïzena® en pluie en remuant à l'aide d'un fouet puis porter à ébullition durant 2 minutes et verser sur le chocolat. Sangler et débarrasser.

POUR LE CRÉMEUX CACAO AU PAIN
- 100 g de crème
- 50 g de pain de campagne grillé fort (pas noir)
- 100 g de lait
- 30 g de sucre
- 40 g de jaunes d'œufs
- 130 g de chocolat (50/50 lactée Guanaja)
- 1,6 feuille de gélatine or

Infuser le lait et la crème avec le pain brûlé pendant 24 heures.
Filtrer, porter à ébullition avec la crème puis verser sur le sucre et les jaunes préalablement blanchis. Reverser dans la casserole et cuire à 83°C.
Verser sur le chocolat, tiédir à 60°C puis incorporer la gélatine préalablement réhydratée et égouttée.
Laisser refroidir et débarrasser en poche.

POUR LA GANACHE CHOCOLAT
- 450 g de crème liquide (1)
- 50 g de glucose
- 50 g de sucre inverti
- 375 g de chocolat Guanaja
- 900 g de crème liquide (2)

Chauffer la crème avec le sucre et le glucose puis verser sur le chocolat en trois fois afin de créer une belle émulsion.
Lisser à l'aide d'un mixeur plongeant, incorporer la crème liquide froide en mixant puis refroidir pendant 4 heures minimum avant foisonnement.

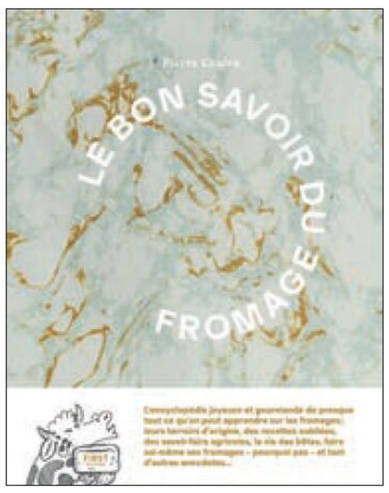
FINITION ET DRESSAGE
Monter les crémeux et les débarrasser en poche.

Sur assiette, déposer 2 palets de parfait au foin.
Disposer des points de crémeux au pain brûlé et de ganache chocolat, quelques gouttes de sauce cacao.
Disposer par-dessus les chips de pain et les disques de cacao.
Saupoudrer légèrement avec le cacao poudre.

ACCORD
Banyuls blanc – Coume des Mas 2020
(100% grenache gris)
Direction la Côte Vermeille avec un banyuls blanc.
Ce vin doux naturel s'accorde parfaitement avec le chocolat et le pain qui se voit renforcer tant dans les arômes que dans les saveurs.

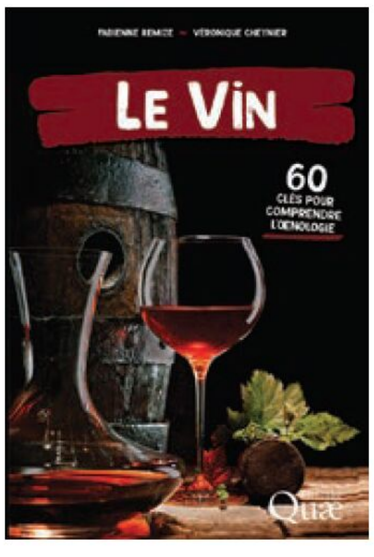
© Assiette : Les Guimards

LA SÉLECTION DE LA RÉDACTION



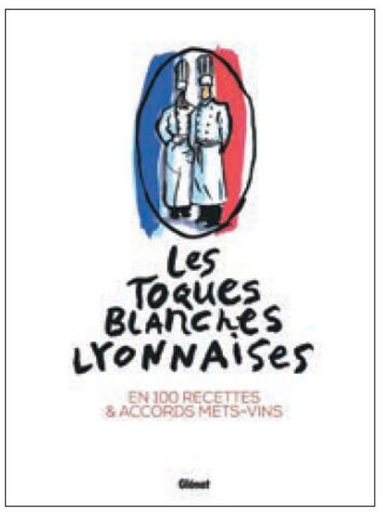
***LE BON SAVOIR DU FROMAGER* - PIERRE COULON**
Pierre Coulon est le fondateur de la *Laiterie de Paris*. Il fabrique et affine donc du fromage à Paris, et se targue même de fabriquer du camembert, à Camembert. Il signe avec *Le bon savoir du fromager* un véritable ouvrage de référence en s'arrêtant sur les ingrédients nécessaires à la fabrication du fromage mais aussi sur sa confection, sa découpe et les différentes familles existantes, avant de lister par région les vaches laitières et les fromages de nos terroirs. Ce livre est également enrichi de plusieurs recettes et de quelques pages de BD expliquant l'histoire du fromage, la vie d'une brebis, d'une vache laitière ou encore d'une chèvre. Un ouvrage extrêmement complet et instructif à mettre entre toutes les mains des amateurs de fromage.
First Éditions, 35 €.

***CUISINER, C'EST TRANSMETTRE - 30 RECETTES DE FAMILLE* - PRÉFACE DE RÉGIS MARCON**
En 2022, le Festival du livre gourmand de Périgueux avait pour thème la transmission. Un concours, « Donne-moi ta recette », a été organisé pour l'occasion. Ce livre les regroupe. Parce qu'en cuisine, même si cela fut longtemps le cas, la transmission orale ne suffit pas. Delphine Labails, maire de Périgueux, l'exprime très bien dans son avant-propos. Si le cuisinier transforme le produit brut en plat savoureux, l'auteur, lui, met par écrit les secrets du cuisinier. Avec sa plume, il contribue à constituer un héritage, un patrimoine qui lui succédera. Ce livre compile des recettes de famille, de l'entrée au dessert, avec même quelques sauces, chacune étant accompagnée d'un texte qui explique l'origine du plat.
Éditions Sud-Ouest, 9,90 €.



***LE VIN, 60 CLÉS POUR COMPRENDRE L'ŒNOLOGIE* - FABIENNE REMIZE ET VÉRONIQUE CHEYNIER**
Il ne s'agit pas ici d'un ouvrage de plus sur le vin mais d'un livre porté par deux scientifiques du domaine, amatrices de vins, dont le travail consiste en un jeu de questions-réponses autour du vin. L'histoire est traitée mais autour d'interrogations diverses comme le goût que pouvait avoir le vin antique, sur l'évolution de sa consommation. Elles accordent aussi une place à l'aspect technique : Pourquoi ne produit-on pas que des vins sans sulfites ? De quoi le vin tire-t-il sa couleur et son goût ? Vient ensuite une partie plus technique, consacrée au travail à l'intérieur du chai, avant de terminer sur les chapitres « Comment savoir si un vin est de qualité », « Les bonnes et mauvaises surprises du vin » et « Les vins du futur ». Une fin d'ouvrage orientée sur l'évolution de la viticulture, et une multitude de questions-réponses à lire à l'envie.
Éditions Quae, 19 €.

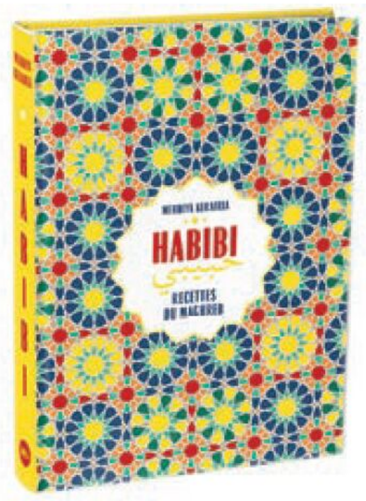
LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES EN 100 RECETTES & ACCORDS METS-VINS
L'amicale des Toques Blanches Lyonnaises est née en 1936, alors que le Front Populaire de Léon Blum venait d'instaurer la semaine de 40 heures et 14 jours de congés payés annuels. De quoi bouleverser une profession qui avait l'habitude à l'époque d'en faire le double. Le début de l'ouvrage raconte, sous la plume du chroniqueur culinaire Yves Rouèche, la place de Lyon dans la gastronomie et le parcours de cette association bien connue des chefs, qui fêtera son siècle d'existence en 2036. Ce livre rassemble 100 recettes, de l'entrée au dessert, chacune accompagnée d'une suggestion d'accords. L'association ayant élargi son cercle d'adhérents aux sommeliers et au service en salle.
Éditions Glénat, 49 €.

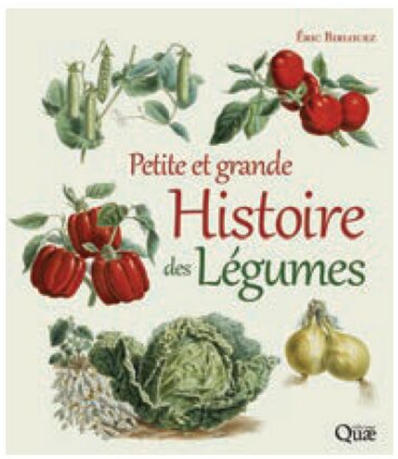


***HABIBI - RECETTES DU MAGHREB* - MEHDIYA KERAIRIA**

Dans ce livre aux photographies colorées, qu'elles soient de plats ou de paysages, l'envie de passer à table, ou mieux de prendre un billet d'avion pour le Maghreb est quasiment instantanée. Mehdiya Kerairia nous livre dans ses pages ses souvenirs d'enfance en Algérie et surtout les recettes qui composent la palette d'une gastronomie riche de saveurs et d'épices. Des traditionnels couscous aux tajines, de la préparation de ses propres mélanges d'épices et de marinade aux boulettes de sardine, en passant par la chorba ou la harira, cet ouvrage est une ode à la gourmandise et à la générosité de cette cuisine ensoleillée. Quelques pas à pas sont également présents pour guider la préparation de brick ou de samoussas. Une partie snack, pain et accompagnement complète l'ouvrage.

© Habibi de Mehdiya Kerairia
Webedia Books
Photographe : Paula Soryano
Ducasse Éditions, 27 €.





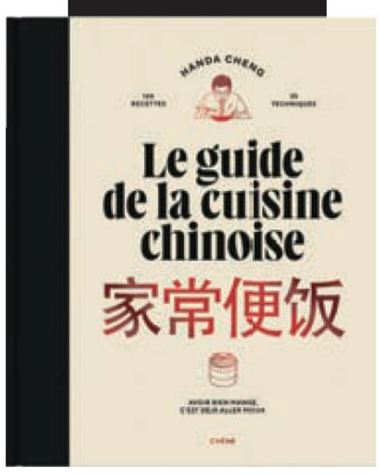
***PETITE ET GRANDE HISTOIRE DES LÉGUMES* - ÉRIC BIRLOUEZ**

Celui qui s'intéresse à la cuisine doit ajouter ce livre à sa bibliothèque. Éric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue, nous offre une véritable bible sur les légumes. Sa place dans l'histoire de l'homme, sa domestication, sa culture, sa consommation… C'est une incroyable diversité que nous livre l'auteur, racontant tour à tour l'aubergine, l'artichaut, les choux, les salades, la famille des bulbes, sans oublier les légumes du nouveau monde qui ont conquis l'Occident, expliquant au passage leur évolution pour terminer par ses légumes d'hier, que nous consommons encore aujourd'hui. Cet ouvrage instructif permet non seulement de ne plus manger « sottement » mais nous apprend aussi les différentes mœurs et l'évolution sociétale.
Éditions Quæ, 26 €.

***ANGLETERRE, TEA, PICCALILLI, PASTY - 60 RECETTES ET AUTRES EXPLORATIONS DE LA CUISINE ANGLAISE* - AURÉLIE BELLACICCO ET SARAH LACHHAB**

Ce livre est une immersion dans la culture anglaise et sa gastronomie. Les autrices se sont plongées dans les livres tout en visitant le pays pour se frotter au plus près à ce que proposait la gastronomie outre-Manche. Les premières pages sont dédiées à l'explication des différentes régions puis suit une courte introduction historique qui permet de comprendre comment la nation a établi ses influences culinaires. Ce livre décline ensuite avec beaucoup de gourmandise les traditionnels plats anglais classés par moments de dégustation : breakfast, lunch, Pub Grub (victuailles du pub), Sunday roast, Sweet Tooth, Tea Time, et condiments. Et outre les appétissantes illustrations de chaque recette, les quelques clichés de paysages sont absolument superbes.
Éditions de la Martinière, 27 €.

COUP DE CŒUR



***LE GUIDE LA CUISINE CHINOISE* - HANDA CHENG**

En Chine, explique l'auteur dans son introduction, « la nourriture se trouve au cœur de toutes les interactions sociales, à tel point que "comment ça va ?" se dit "as-tu mangé ?" ». Handa Cheng commence par expliquer la richesse d'une gastronomie influencée par 4 grandes régions : le Shandong au nord, le Jiangnan à l'est, le Guangdong au sud et le Sichuan au sud-ouest. Puis il pose les bases, en exposant les principaux ingrédients mais également les différents plats, les menus, les moments de consommation, les ustensiles et accessoires et les ingrédients indispensables. Suivent des dizaines de recettes classées par catégories (plats froids, œufs, tofu, riz, condiments, etc.). Quelques schémas sont même là pour aider à la réalisation de nouilles ou de raviolis. Un must pour qui s'intéresse à la cuisine chinoise.
Éditions du Chêne, 39,90 €.

L'ALBUM DU PÂTISSIER
PATRICK CHEVALLOT

1

2

3

4

MAISON CHEVALLOT À VAL D'ISÈRE

1. Son père, Claude Chevallot - 2. Avec ses parents et l'équipe de la boulangerie familiale - 3. Avec un cousin, en 1967 - 4. Avec un copain voisin de la boulangerie en 1969

Natif de Haute-Marne, Patrick Chevallot arrive à Val d'Isère avec ses parents en 1965. Le jeune garçon se rêve pompier, il deviendra pâtissier. Après 47 ans d'une vie dédiée à son métier, mais aussi à cette station à laquelle il est profondément attaché, le sexagénaire se verrait bien passer la main. Faut-il maintenant trouver un repreneur...

Pourquoi vos parents, natifs de Saint-Dizier en Haute-Marne, se sont-ils installés à Val d'Isère au milieu des années 1960 ?
Mon père était boulanger. L'un de ses amis d'enfance connaissait bien la station, et notamment Gisèle et Henri Oreiller – double champion olympique à Saint-Moritz en 1948, et boulanger dans la station. Au décès de son mari, Gisèle a cherché un couple pour reprendre l'affaire. Le copain de mon père lui a donc suggéré de venir voir, car il devait déjà sentir le potentiel de la station. Ils sont venus passer un hiver et ne sont jamais repartis.

Comment se passe votre enfance ?
J'étais le plus heureux des enfants. J'ai fait du ski, construit des igloos. Mes parents n'avaient pas beaucoup de temps pour moi car ils travaillaient énormément, j'étais donc souvent à l'extérieur avec mes copains, mais pendant les vacances j'aidais mon père au fournil. Et sans m'en rendre compte, j'ai peut-être attrapé la fibre à ce moment-là… C'était un jeu pour moi. On me posait sur une caisse pour que je sois au niveau et je roulais les croissants. J'aimais bien. Ce sont de vrais bons souvenirs. Mais je les voyais tellement travailler que je m'étais dit que je ne ferais jamais ce métier.

Aimiez-vous l'école ?
J'étais un peu turbulent, je me suis donc retrouvé en pension dès l'âge de 8 ans. Je remontais à la maison pour les vacances. J'ai uniquement passé mon année de CM2 à Val d'Isère et ensuite je suis retourné en pension pour le collège, ce que tout le monde faisait ici. Mais à l'exception de mes camarades qui étaient scolarisés à Bourg-Saint-Maurice, je suis allé chez les curés à Albertville. J'ai ensuite arrêté en 3e et je me suis engagé chez les pompiers. J'étais déjà pompier volontaire à Val d'Isère, je me suis alors débrouillé pour intégrer la caserne d'Albertville, avant ma majorité. Et de là, j'ai effectué mes demandes de sélection pour intégrer les sapeurs-pompiers de Paris, ce que je voulais absolument. J'ai devancé l'appel et j'ai intégré cette brigade à 18 ans avec l'idée d'y rester. J'ai effectué mon année d'appelé, et finalement j'ai décidé de ne pas m'engager et j'ai rejoint mes parents à Val d'Isère.

Quelle place prenez-vous en rejoignant vos parents ?
Je n'étais pas pâtissier et je ne voulais pas faire d'apprentissage, donc durant les premières saisons j'assurais les livraisons et l'entretien. Puis je me suis mis à aider les pâtissiers au laboratoire, où j'ai pris conscience que je devais me former. J'ai donc passé un brevet de maîtrise avec la Chambre de métiers, ce qui était possible à l'époque… Je descendais chaque lundi à Chambéry pour les cours théoriques, et j'ai fini la troisième année à Dardilly, à côté de Lyon, dans un gros lycée professionnel où j'ai suivi les cours pratique. C'est là que j'ai eu la chance de rencontrer mes premiers cols bleu blanc rouge (MOF).

1

2

3

1. La tarte aux myrtilles, la meilleure vente - 2 & 4. La boulangerie « Les Clarines » - la maison mère - 3. La tarte aux noix, caramel, noisettes, amandes et pistache

L'activité était-elle aussi développée au départ ?
Non. Mon père était boulanger, fabriquait toute sa viennoiserie mais uniquement des gâteaux que j'appelle « de boulangers », même si je n'aime pas le terme. Il proposait des flans, des éclairs, 2 ou 3 gâteaux au chocolat, mais c'était l'essentiel de sa production. C'est avec Odile, mon épouse, que nous avons développé le rayon pâtisserie, le chocolat, les glaces et l'offre salée car il y avait de la demande.

Comment avez-vous imaginé votre offre ?
On disait à l'époque que les plus belles vitrines se trouvaient à Paris. À chaque passage dans la capitale, nous allions donc admirer les vitrines de *Dalloyau, Pelletier* ou *Lenôtre*, mais très vite j'ai compris que ce n'était pas ce qu'il fallait faire ici. J'ai donc fait le choix de produits que les gens aimeraient en montagne, à savoir une pâtisserie rustique, gourmande et généreuse, je n'ai pas voulu proposer de gâteaux « bijoux ». Nous avons, en plus des sandwichs, refait de grosses quiches vendues en parts, comme à la maison. Et ça fonctionne. Les clients viennent chercher l'authenticité de la montagne, et c'est ce que nous leur vendons.

De quelle manière vous êtes-vous développé ?
Nous avons tout d'abord ouvert une deuxième boutique à Val d'Isère, en 1991 où je voulais me positionner. Nous y avons créé une boutique et un atelier pour pouvoir cuire le pain et la viennoiserie sur place. Et quand notre fils Martin nous a rejoints à l'issue de ses études à l'Institut Paul Bocuse, il avait lui aussi la volonté de développer. On m'avait tendu deux fois la perche à Tignes, donc nous y sommes allés il y a 8 ans. Mais l'année dernière j'ai souhaité vendre mes parts car j'ai compris que Martin ne serait pas le repreneur. J'ai alors saisi une opportunité. Aujourd'hui il me reste deux boutiques en nom propre, et deux en dépôt de marque. Et nous assurons aussi la fourniture d'hôtels, en mini-viennoiseries, en pain, et également les restaurants, comme *La Baraque*, et aussi les restaurants d'altitude en pâtisserie.

Vous avez de la concurrence ?
Il existe un salon de thé pâtisserie, mais c'est tout. Je suis sinon le seul artisan. Je pense que nous tenons bien le marché.

4

La manière dont vous pratiquez votre métier est particulière car il est saisonnier. Vous voulez bien nous expliquer votre organisation ?
Nous passons de 1000 habitants à 25 000 l'hiver. Et c'est effectivement un autre métier que celui de saisonnier. Pour commencer il nous faut réaliser notre chiffre d'affaires de l'année en 6 mois. Cinq mois d'hiver et un mois d'été. Ensuite, nous travaillons avec une équipe de 50 à 55 personnes dont nous ne connaissons pas les trois quarts des membres. Car si 10 ans auparavant j'avais encore 10 ou 12 CDI à l'année, aujourd'hui je n'y arrive plus. Les jeunes sont plus intéressés par un CDD qui leur permet de toucher le chômage en intersaison. Côté organisation, nous démarrons le recrutement dès septembre afin d'assurer la mise en place. Jusqu'au mois de novembre, nous avons donc beaucoup de sorties d'argent, par l'achat des matières premières, la fabrication et les salaires, et aucune rentrée. Il est donc indispensable de disposer d'un peu de trésorerie. Et la troisième chose, c'est que toute l'équipe vit avec nous 24h/24 car nous les logeons et les nourrissons. Mes parents possédaient un terrain à côté du bâtiment de production, dans lequel, en 1996, nous avons construit un second bâtiment pour loger le personnel. Mais il nous faut d'autres appartements un peu plus grands pour nos cadres et nos responsables.

1. Avec le comité d'organisation de la coupe du monde de pâtisserie
2. En 1993, à l'obtention de son titre de Meilleurs Ouvriers de France

Quelle est la qualité première pour intégrer vos équipes ?
Il faut tout d'abord savoir que nous sommes une maison de famille installée à l'année mais que nous travaillons en saison. Nous sommes la deuxième génération, c'est une maison portée par une belle réputation, il ne s'agit donc pas de venir en dilettante pour skier et faire la fête sans se soucier de la qualité. Il faut être motivé et venir pour travailler. Ensuite je leur dis que la technique n'est pas ce qui est de plus important. Nous recherchons en premier lieu le sourire et la motivation. Je recherche l'implication, nous sommes pour le reste capables de les former lorsqu'ils arrivent. Et c'est une bonne école car il faut sortir des fournées importantes dans des temps assez courts, et toujours avec le respect de la qualité. Et nous ne faisons pas de période d'essai, il est donc impératif de ne pas se tromper.

Comment gérez-vous les pics d'activités ?
Avec l'expérience, nous connaissons plus ou moins les fonds de roulement dont nous avons besoin pour démarrer la saison. C'est pour cette raison que nous débutons la production en septembre par les petits gâteaux, les charlottes, les verrines, les galettes de Rois et des quiches, car nous travaillons beaucoup en surgelé cru. Les chaussons aux pommes garnis de compote de pommes maison sont par exemple produits durant l'automne. Il nous faut donc un gros stockage en froid négatif. Sans cela, il nous faudrait embaucher deux fois plus de personnels.

Votre col bleu blanc rouge attire-t-il les jeunes ?
Pas tous, mais certains... Passer chez un MOF est toujours une ligne supplémentaire intéressante à ajouter sur un CV. Je sens qu'ils aiment bien me voir dans le labo, quand je parle d'un produit, il y a une écoute. Mon titre m'a depuis toutes ces années permis de recruter de bons éléments, que je n'aurais sinon peut-être pas eus.

Qu'est-ce qui vous a poussé à concourir pour le titre de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France en 1992 ?
Je voulais me prouver quelque chose à moi-même et me prouver jusqu'où j'étais capable d'aller. L'affaire a été créée par mes parents. Pendant quelque temps, j'ai créée par mes parents, j'ai donc été le fils du patron, avec cette idée que pour moi c'était facile. Pendant longtemps, nous avons souffert de l'image « saisonnière », du volume mais sans la qualité. J'ai voulu prouver le contraire. La qualité peut exister en montagne durant la saison.

Quel bilan tirez-vous après 47 saisons ?
Parfois, je me dis que j'aurais pu en faire plus. Car nous avons été sollicités par d'autres stations. L'idée à un moment était de construire un laboratoire central à Bourg-Saint-Maurice et de livrer différentes stations. On m'a demandé si je ne voulais pas installer un « Chevallot » aux Arcs, ou à Val Thorens. Je me suis alors dit qu'il y avait peut-être un filon car c'est un métier à part, tout le monde ne sait pas faire. Mais avec un peu de recul, je me dis que j'ai tout de même accompli pas mal de choses, pour un gars qui ne voulait pas être pâtissier. Ce que je retiens, c'est qu'on m'a souvent dit plus jeune que j'étais un cancre... Je n'aurais par conséquent jamais pensé que j'aurais pu exercer ce métier et arriver à un tel niveau. Ma récompense a aussi été le regard des autres... de toutes ces personnes qui me disaient que j'exerçais le plus beau métier du monde. Et grâce à ce métier, j'ai aussi eu la possibilité de faire le tour du monde, notamment avec Valrhona qui m'embauchait pour assurer des démonstrations.

1

Ça vous touche quand on vous dit que vous faites le plus beau métier du monde ?
Oui, car je suis un grand sensible. C'est pour cette raison que j'aimerais que la maison perdure. Mais si je ne trouve pas les bonnes personnes, elle risque de s'éteindre. Je vendrai du foncier mais l'outil s'arrêtera. Et si c'est le cas, ce sera dur à accepter.

Vous vous êtes déjà en partie fait à l'idée ?
Oui, c'est clair dans ma tête, et j'ai surtout promis à ma femme d'arrêter. Je me dis qu'on mérite désormais de profiter de la vie, d'avoir cette liberté de ne plus se poser la question du lendemain. Lorsqu'on ferme fin avril, on est rincés. Et nous n'avons que le mois de mai pour souffler. Ensuite il faut remettre l'outil en fonctionnement pour préparer l'été. J'aimerais toutefois trouver un repreneur. Il y a deux ans, j'avais informé des moulins pour qu'ils fassent circuler l'info, et j'ai vu pas mal de profils : des petits artisans, d'autres plus gros, un ou deux industriels mais pas de chaîne. J'ai même rencontré un riche financier anglais propriétaire d'un chalet à Val d'Isère… L'histoire de la maison lui plaisait mais rien ne m'assurait qu'il saurait faire fonctionner l'outil de travail. Mais depuis un an et demi, nous avions misé sur le neveu d'Odile. Il était rentré dans la structure, j'y croyais, j'ai vraiment pensé un moment que c'était la bonne personne… Il était ingénieur informaticien, mais il nous a quittés sans explication du jour au lendemain. Juste avant les fêtes. Ce fut une période difficile.

Quel type de profil recherchez-vous ?
Un profil singulier. Le repreneur ne peut pas être un simple artisan car il faut un financement trop important… Car non seulement il faut acheter le fonds, mais il sera ensuite nécessaire d'avoir les moyens de réinvestir. Nous cherchons quelqu'un avec une assise financière suffisante.

Combien coûterait le rachat de votre entreprise ?
Cela dépend de ce que vous voulez acheter car il y a le foncier et le fonds de commerce. Le foncier pourrait valoir entre 4 et 5 millions d'euros, mais pour estimer la boulangerie, c'est plus compliqué. Auparavant, on vendait au chiffre d'affaires avec un coefficient, aujourd'hui la vente représente souvent entre 30 et 50 % du chiffre, hormis les très belles affaires, très bien placées, pour lesquelles on recherche plus un pas-de-porte. Si c'est pour une exploitation, nous serons facilitateurs, mais ensuite il faudra assumer le loyer des murs, plus les studios à côté pour loger le personnel.

1 . La boutique de Val village

1

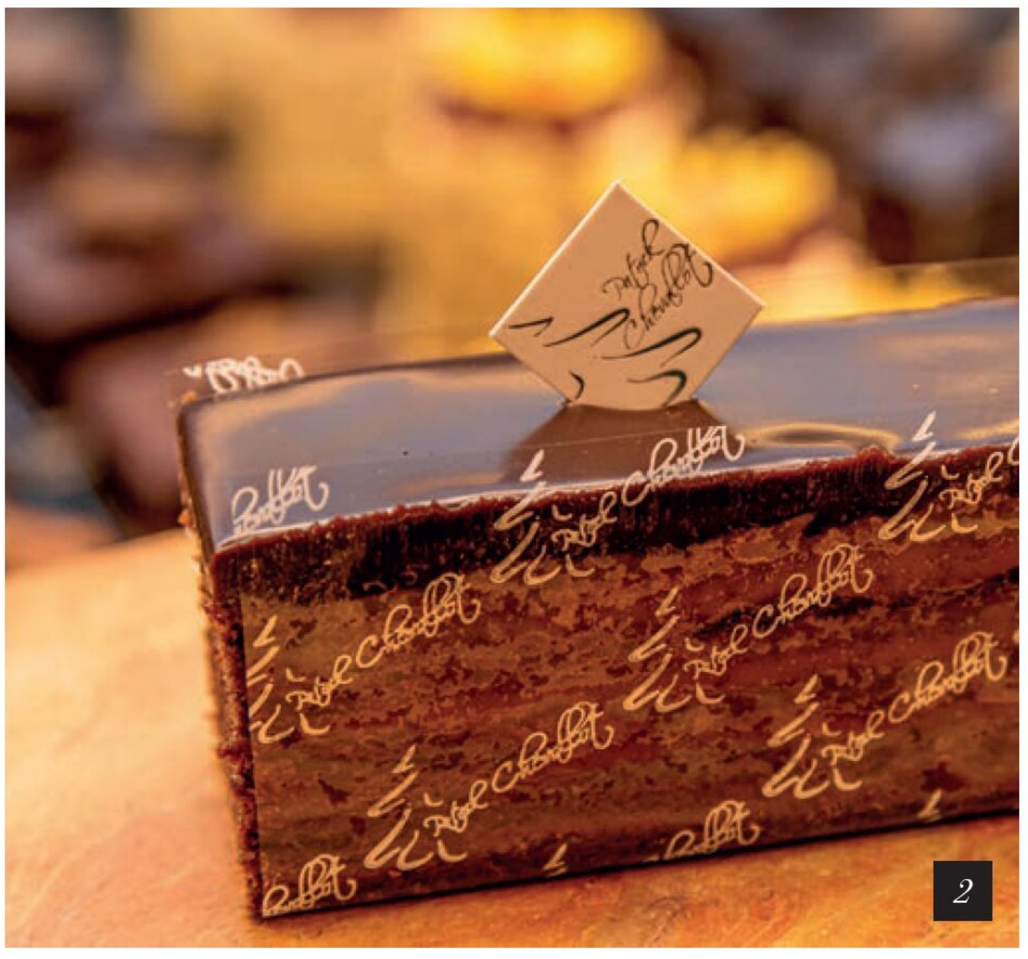
N'avez-vous jamais été tenté par une vente purement immobilière ?
Je sais qu'on a cette possibilité, mais ça m'embête. Personnellement mais aussi pour Val d'Isère, pour l'histoire, nous nous sommes aujourd'hui tellement implantés. Ce serait dommage de partir.

Vous avez un lien particulier à Val d'Isère ?
J'ai compris que c'est grâce à ce village, et bien sûr au travail de mes parents, que la *Maison Chevallot* a existé. Mon nom de famille est presque devenu une marque commerciale, alors qu'en Haute-Marne il serait resté celui d'une simple boulangerie. La clientèle nous a aussi permis de nous exprimer. Val d'Isère a pris de l'ampleur et nous avons évolué avec la station. Recevoir c'est bien, mais il faut donner aussi. Je me suis donc investi. J'ai été pompier volontaire, j'ai présidé l'Union des commerçants, j'ai été le président de l'office du tourisme, avec la chance pendant longtemps d'avoir des piliers au sein de ma structure pour pouvoir me libérer le temps nécessaire à ces activités. Je suis content d'avoir participé activement à la vie de mon village.

Vous n'avez jamais endossé de rôle politique ?
J'ai été sollicité quelques fois mais je trouve cette position trop compliquée. Bien que le poste à l'office ait été politique d'une certaine façon. L'office vivant avec les budgets de la commune, lorsque tu es président, tu es mis en place par ton conseil et ton maire. J'ai adoré car j'ai rencontré énormément de personnes, des journalistes, des clients… Aujourd'hui je suis le président de l'association de pêche créée en 1957, car nous avons un lac naturel parfait pour accueillir des truites. En été nous organisons des concours de pêche avec buvette, guinguette, concert et les gens sont ravis.

Vous êtes également très investi dans l'organisation du concours des MOF
Depuis que j'ai été élu MOF, je n'ai pas raté un concours. Soit j'étais membre, soit président de jury, et désormais je fais partie du comité d'organisation. Pour moi c'est important d'être là. Le jour où je n'irai plus, ce sera difficile. Je me dis que si j'ai ce titre, c'est en partie grâce à toutes les personnes qui ont pris le temps, avant moi, de nous accompagner. Tu es obligé d'y être. Et je suis également investi dans le comité d'organisation de la Coupe du monde de pâtisserie.

Pourquoi un tel investissement ?
Parce que pour moi, donner c'est important. Je sais très bien qu'une fois en retraite, j'intégrerai une association car j'ai besoin de me sentir utile et de rendre service. C'est en moi. Je crois que le regard des autres est très important, bien que j'aie compris il y a longtemps qu'on ne pouvait pas plaire à tout le monde. Et mon cercle d'amis lui aussi compte énormément. À mes yeux, l'amitié est sans faille, elle ne se vit pas par procuration mais pleinement. Les amis sont là dans les bons et les mauvais moments. Autrement, ce n'est pas possible.



2

1. Lors d'une présentation de la maison à des saisonniers
2. Le fondant chocolat créé par son père

1

Comment entretenez-vous l'amitié ?
Ce n'est pas facile. Mes amis proches ont parfois du mal à me comprendre. Il m'arrive de les envoyer sur les roses et de ne plus les voir pendant 2 mois car j'estime qu'ils n'ont pas été à la hauteur de mes attentes. Moi je suis là quoi qu'il arrive. L'amitié, la fidélité sont des valeurs importantes à mes yeux. Je ne vois pas où sont les limites. Rendre service me remplit de joie.

Que vous procure le fait de voir les jeunes concourir au MOF ?
C'est très émouvant car je me revois à leur place. Et quand ça ne passe pas pour certains, j'ai mal au ventre pour eux. En cas d'échec nous allons leur parler, les soutenir car ils en ont besoin. Durant le concours, chacun met ses tripes sur la table, on se met à nu. Pour certains, ne pas avoir le titre représente l'échec de leur vie. Quand je repars des concours, je suis vidé, j'ai l'impression d'avoir été passé dans une machine à laver. J'ai même des moments de cafard. Des jeunes vont accompagner les prochains concours car c'est une mission difficile d'être jury. Ce n'est pas parce que tu es MOF que tu en es capable. Au même titre que tu peux être un excellent chef mais un mauvais patron. Ce n'est pas la même démarche.

Avez-vous réussi à être un bon pâtissier et un bon patron ?
Je ne sais pas… Pas forcément. J'ai su transmettre ma passion et ma technique, ensuite dans le management, je ne suis pas persuadé d'avoir été le meilleur psychologue. Et dans l'aspect financier, je n'ai pas été très bon. Heureusement qu'Odile est là. L'argent n'a pas la valeur que j'aurais dû lui attacher pour des entreprises comme la mienne. Pour moi, c'est le produit. Le reste…

Que peut-on vous souhaiter ?
D'avoir la santé pour faire ce que je n'ai pas eu le temps auparavant. Comme retourner à la pêche. J'adore la pêche, la nature, les voyages, cuisiner pour mes amis, j'aime recevoir et me mettre aux fourneaux pour préparer les grands classiques, avec une affection particulière pour les mijotés, les bourguignons, les blanquettes de veau. Mais j'aime aussi l'épaule d'agneau confite, les grillades en été et les gibiers. Et j'espère que l'histoire de la *Maison Chevallot* va se poursuivre. Car j'ai toujours dit que je ne quitterai pas Val d'Isère, mon village, celui qui m'a adopté, mais si la *Maison Chevallot* venait à cesser son activité, je ne sais pas si je pourrais rester. L'histoire est trop profonde, trop belle, pour que je sois capable de prendre l'argent des murs et faire tomber le rideau définitivement.

Propos recueillis par Michel Tanguy.

2

3

1, Avec Jean Sulpice, Christophe Aribert, Édouard Loubet et Benoît Vidal
2. Avec les amis chefs et Mercotte
3. Avec le MOF glacier Alain Chartier

PATRICK
CHEVALLOT

Ses fils Martin et Paul,
sa fille Magali

Ses parents
Micheline et Claude

Arrivée de ses parents
dans la station en 1965

Val d'Isère

Membre du comité d'organisation
du concours de l'Un des Meilleurs
Ouvriers de France

MOF en 1993

2 boutiques
à Val d'Isère

© ANNE MARMOTTAN

MACARON
PISTACHE ET FRAMBOISE

RECETTE POUR 10 GÂTEAUX DE 8 CM DE DIAMÈTRE

POUR LES MACARONS
- 166 g de blancs d'œufs
- 83 g de sucre cristal
- 1 pincée de crème de tartre
- 183 g de poudre d'amandes blanches
- 333 g de sucre glace
- 7 g de sucre vanillé
- QS d'amandes blanches hachées
- QS de pistaches hachées

Dans la cuve d'un batteur équipé du fouet, monter les blancs avec un quart du sucre et la crème de tartre puis ajouter le sucre restant au fur et à mesure.
Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amandes et le sucre vanillé puis intégrer délicatement aux blancs montés en prenant soin de ne pas faire retomber la masse.
Débarrasser en poche et dresser des boules sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
Parsemer d'amandes et de pistaches hachées puis cuire pendant 18 minutes dans un four ventilé préchauffé à 175/180°C.

POUR LA MOUSSELINE PISTACHE
- 333 g de lait demi-écrémé
- 80 g de jaunes d'œufs
- 116 g de sucre cristal
- 26 g d'amidon de maïs
- 66 g de pâte de pistaches
- 83 g de beurre (1)
- 83 g de beurre (2)
- 166 g de crème montée (35% MG)

Porter le lait à ébullition. Verser sur le mélange jaunes, sucre et amidon puis reverser dans la casserole et cuire jusqu'à relâchement.
Ajouter la pâte de pistaches et le beurre (1).
Monter le beurre (2) à la feuille dans la cuve d'un batteur et ajouter la crème pâtissière en 3 fois – le premier tiers tempéré, les deux autres froids. Foisonner puis incorporer la crème montée.
Débarrasser dans une poche munie d'une douille unie et réserver.

MONTAGE
Pocher la mousseline sur la moitié des macarons.
Déposer des framboises fraîches puis recouvrir d'une fine couche de mousseline et couvrir d'un deuxième macaron.

FINITION
Garnir de framboises fraîches, et d'un sujet en chocolat en forme de canard et volutes de chocolat blanc pour le nid.

LA PÂTISSERIE DE
JULIEN DUGOURD

PÂTISSERIE JULIEN DUGOURD À NICE

Après 13 années passées comme chef pâtissier de l'hôtel *La Chèvre d'Or* à Èze, Julien Dugourd, pris d'affection pour la Côte d'Azur, a choisi d'ouvrir sa première boutique en juin dernier dans le centre-ville de Nice. Son laboratoire a été conçu pour favoriser le bien-être de ses équipes, ses pâtisseries sont le reflet de sa rigueur et de son exigence.

LA PÂTISSERIE DE **JULIEN DUGOURD**

Racontez-nous vos débuts en pâtisserie…
Je suis originaire des Vosges. J'ai débuté en apprentissage à *L'Hostellerie des Bas Rupts*, à Gérardmer (88), une étoile Michelin à l'époque. Je suis ensuite parti chez Marc Veyrat avant d'intégrer le restaurant *Le Louis XV*, *Alain Ducasse* à l'*Hôtel de Paris* à Monaco, où j'ai terminé au poste de sous-chef pâtissier. J'ai également travaillé deux ans au *Plaza Athénée* avec Christophe Michalak, qui m'avait coaché lors des sélections pour les championnats du monde de pâtisserie. J'ai ensuite rejoint l'équipe de *La Chèvre d'Or* avant de m'installer à mon compte.

Vous avez ouvert votre première boutique à Nice. Pourquoi ce choix ?
Après mon passage à Monaco, j'ai eu un véritable coup de cœur pour la région et ne l'ai plus jamais quittée. Je ne suis pas forcément très connu à l'échelle nationale, mais je le suis davantage dans le Sud. C'était donc plus logique pour moi d'ouvrir sur la Côte d'Azur plutôt qu'à Paris dans un premier temps. Il y a deux ans, je suis tombé gravement malade. J'ai été soigné à l'hôpital de Monaco et j'y ai vu un petit signe du destin. Ma vie est ici.

Comment avez-vous conçu votre boutique ?
J'ai volontairement fait appel à un architecte qui n'avait jamais fait de laboratoire de pâtisserie, afin qu'il ne vienne pas avec des idées préconçues. Nous avons, en quelque sorte, créé l'atelier de mes rêves ; pour moi mais aussi pour mes équipes. J'ai beaucoup travaillé en amont sur la fatigue au travail. Nous avons enlevé la toiture et redessiné l'intégralité de la charpente pour installer une verrière. Nous bénéficions ainsi d'une lumière naturelle. Un gros travail a également été réalisé sur la fatigue auditive. Tous les plans de travail sont revêtus d'une plaque cartonnée. Une casserole qui claque sur une surface en inox, ce n'est pas très agréable. Lorsque ça arrive des dizaines de fois par jour, vous n'en pouvez plus. Nous avons par conséquent pensé au moindre détail afin d'apporter un maximum de confort. Si cela peut devenir la norme à l'avenir, j'en serai ravi !

« JE SERAI TOUJOURS RECONNAISSANT À CEUX QUI M'ONT FORMÉ… »

En termes de création, comment imaginez-vous vos pâtisseries ?
Ce sont souvent des idées qui me traversent l'esprit de manière soudaine. Si je réfléchis trop à la conception d'un gâteau, je finis par être bloqué. Si je trouve un concept qui me plaît, je fonce et je travaille dessus. En termes gustatifs, je suis influencé par mes précédentes expériences. Christophe Michalak m'a appris les jeux de textures. Il me répétait sans cesse qu'une dégustation devait tout réunir : croustillant, moelleux, fondant… Alain Ducasse m'a quant à lui enseigné les cuissons des fruits. Je ne travaille pas avec des purées mais uniquement à base de fruits frais et j'ai une technique à la limite du dessert et de la cuisine. Le fait de travailler ainsi permet à un pâtissier de se différencier. Je serai toujours reconnaissant à ceux qui m'ont formé, car un chef qui vous enseigne quelque chose vous donne une partie de lui-même.

Quel est le rôle d'Aurélie, votre femme, avec qui vous travaillez ?
C'est elle qui tient la maison ! J'ai deux bras droits : Florent Bigot qui s'occupe de toute la partie technique, et ma femme. Elle s'occupe de l'administratif, de la boutique et de la comptabilité… Tout ce dont je suis incapable en somme. Sans elle, je ne serais pas un pâtissier aussi accompli.

Vous avez ouvert votre seconde boutique à Paris il y a deux mois. Est-elle pensée de la même manière qu'à Nice ?
Dans cette ouverture, je me suis associé à Nicolas Crenier avec qui j'ai repris la pâtisserie *La Goutte d'Or* de Yann Menguy. Les recettes sont les mêmes qu'à Nice, tout comme la façon de travailler, mais n'étant pas parisien, je me rends compte que les attentes des clients sont différentes. Étonnamment, j'ai l'impression que les gens ici recherchent des choses plus simples. D'un arrondissement à un autre, les demandes sont aussi bien différentes. Nous allons donc être à l'écoute des clients et tenir compte de leurs suggestions afin de nous adapter. Notre équipe n'est pas encore totalement constituée, mais nous y travaillons en ce moment.

Qu'attendez-vous de vos équipes, et que souhaitez-vous leur transmettre ?
J'entends régulièrement que la jeunesse ne veut plus rien faire. C'est totalement faux, et j'en suis le parfait contre-exemple. Je suis entouré de jeunes motivés et passionnés. Lorsqu'ils arrivent, je leur dis souvent que je ne vais pas leur apprendre à faire un gâteau, je veux surtout leur transmettre ma vision. Je ne cherche pas à recruter uniquement des personnes qui sortent de grandes maisons, les profils qui composent mes équipes sont hétéroclites, et c'est ce qui fait notre force.

SON ÉQUIPE

Chef : Florent Bigot
Responsable boutique : Doïna Vendrasco
Responsable formation : Olivier Levanti

Vous avez collaboré avec plusieurs marques durant votre carrière. Que recherchez-vous à travers ces partenariats ?
Je me rends compte que le fait de rencontrer et d'échanger avec des gens extérieurs au monde de la pâtisserie m'apporte désormais beaucoup plus que de rester dans un certain entre-soi. J'ai notamment eu la chance de travailler avec Laurent Kleitman, ancien directeur des parfums Christiian Dior et aujourd'hui directeur général du Groupe Mandarin Oriental. En Discutant avec lui, nous nous sommes retrouvés sur beaucoup de sujets et il m'a apporté une certaine vision du luxe et fait évoluer sur ma manière de manager mes équipes et de gérer mon entreprise au quotidien. Si on reste bloqué dans notre milieu, notre pouvoir d'émancipation est amoindri, voire anéanti. Les chefs qui m'ont formé ont façonné le pâtissier que je suis, les personnes que j'ai eu la chance de rencontrer par la suite me construisent dans ce que j'appelle la seconde partie de ma vie. Mais malgré tout, je resterai éternellement reconnaissant à la pâtisserie, car c'est grâce à elle que j'ai pu réaliser tout cela.

Pouvez-vous nous donner plus de détails sur votre partenariat avec l'écurie Ducati ?
Je suis un passionné de motos et de sports automobiles et ami avec Paolo Ciabatti, ancien directeur sportif de Ducati en MotoGP *(catégorie reine des courses moto, NDLR)*. Chaque année, avant la reprise de la saison, toutes les écuries dévoilent leurs nouvelles motos. À cette occasion, j'ai été convié à la cérémonie et j'ai même eu la chance d'y apporter ma petite contribution, car nous avons réalisé un gâteau à l'effigie de Ducati. Et comme pour tous mes partenariats, je voulais que ce soit identifiable immédiatement. J'ai par conséquent imaginé un gâteau en forme de cœur (le logo), et en référence à l'Italie, j'ai utilisé des noisettes du Piémont et des notes d'agrumes. C'est évidemment une grosse satisfaction personnelle, mais cela me permet aussi de faire vivre des moments uniques à mes équipes, qui n'ont pas l'occasion tous les jours de participer à ce genre d'évènement. Cela n'a pas de prix.

Quels sont vos projets ?
D'abord, pérenniser les deux boutiques. Je prévois également de créer des formations pour amateurs, et je suis aussi en pourparlers avec une grosse entreprise pour créer un projet à Paris. Il ne s'agira pas d'une ouverture, mais je ne peux pas en dire plus...

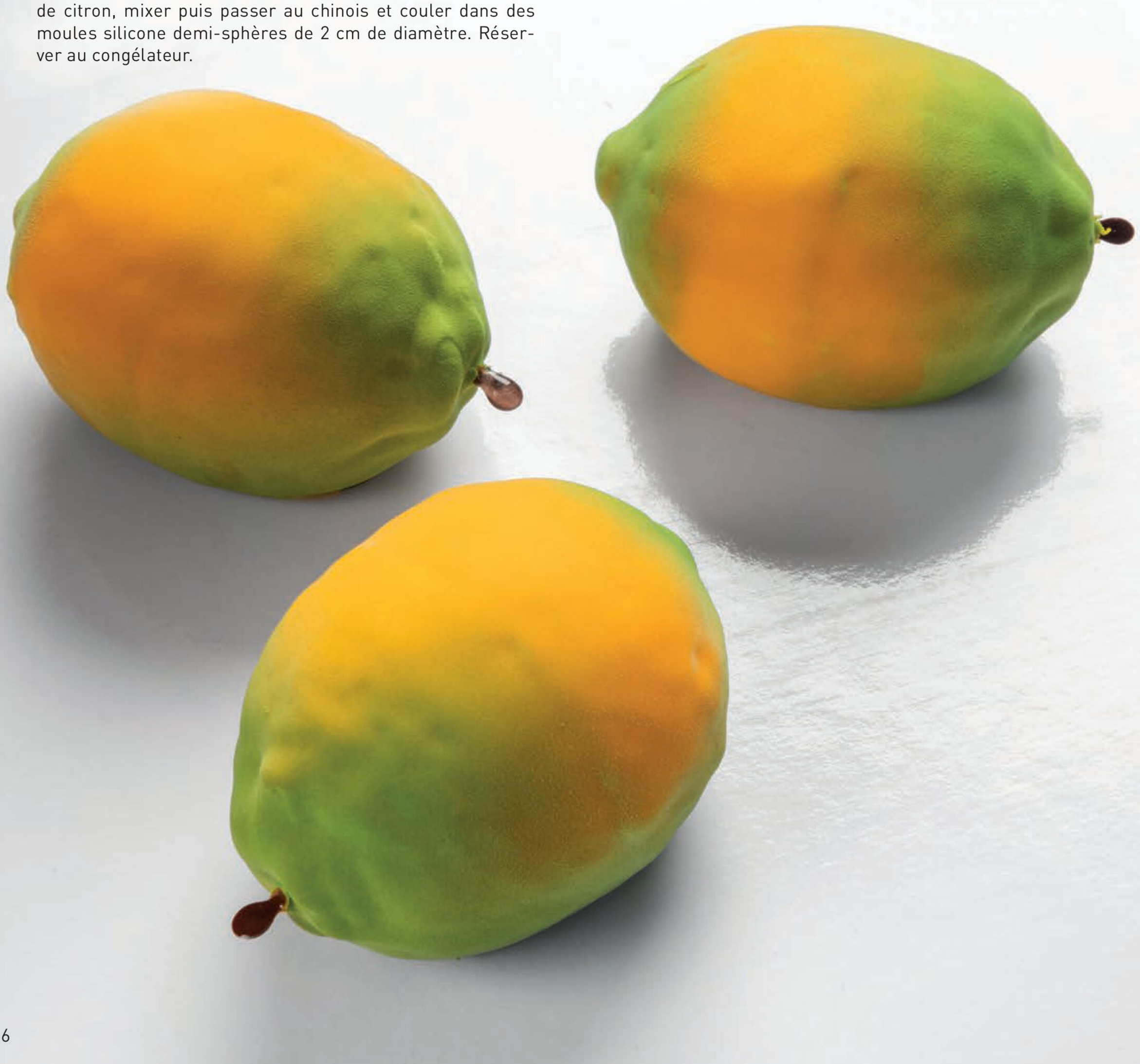
Propos recueillis par Titouan Thonier.
Photos : Pascal Lattes.

CITRON BASILIC

RECETTE POUR 10 CITRONS

POUR LE NAPPAGE INSERT BASILIC
- 100 g de nappage neutre
- 30 g de feuilles de basilic
- 100 g de jus citron

Chauffer le nappage afin de le liquéfier puis y faire infuser les feuilles de basilic pendant 12 minutes. Ajouter le jus de citron, mixer puis passer au chinois et couler dans des moules silicone demi-sphères de 2 cm de diamètre. Réserver au congélateur.



POUR LE CRUMBLE
- 95 g de beurre pommade
- 45 g de sucre glace tamisé
- 45 g de cassonade
- 55 g de poudre d'amandes tamisée
- 113 g de farine tamisée
- 2 g de sel

Incorporer progressivement les poudres au beurre pommade afin d'obtenir un appareil homogène. À l'aide d'une râpe à gros trou, râper la pâte à crumble sur une feuille de papier sulfurisé puis cuire entre 12 et 14 minutes dans un four ventilé préchauffé à 160°C.
Réserver en étuve.

POUR LE CROUSTILLANT
- 100 g de sucre cassonade
- 100 g de feuilletine
- 200 g de crumble cuit
- 150 g de couverture Opalys fondue
- 30 g de beurre fondu
- PM fleur de sel

Mélanger l'ensemble des ingrédients dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille. Passer l'appareil quelques instants dans la cuve d'un Thermomix®. Étaler la préparation dans un cadre 60 x 40 sur une plaque recouverte d'un tapis silicone puis laisser prendre au réfrigérateur.

POUR LE BISCUIT AU CITRON
- 45 g de confit de citron
- 225 g de pâte d'amandes à 50 %
- 150 g d'œufs
- 80 g d'huile de pépins de raisin
- 20 g de fécule de pomme de terre
- Les zestes de 4 citrons
- 90 g de blancs d'œufs
- 25 g de sucre semoule

Mixer le confit de citron et la pâte d'amandes dans la cuve d'un Thermomix® puis incorporer les œufs, l'huile de pépins de raisin, la fécule et les zestes des citrons.
Monter les blancs, les serrer avec le sucre puis incorporer à l'appareil précédent.
Étaler sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et cuire environ 6 à 8 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

POUR LE CRÉMEUX CITRON
- 120 g de jus de citron
- 100 g d'œufs
- 100 g de sucre semoule

Chauffer le jus de citron à 60°C, le verser sur les œufs préalablement blanchis avec le sucre puis cuire à 83°C. Passer au chinois et réserver.

POUR LE CONFIT CITRON
- 300 g de zestes de citron
- 450 g de sucre semoule
- 750 g de jus de citron

Blanchir les zestes de citron en les plongeant quelques instants dans une casserole d'eau bouillante. Répéter l'opération 3 fois.
Ajouter le sucre et le jus de citron lors du troisième passage et laisser confire à feu doux pendant 6 heures. Mixer dans la cuve d'un Thermomix®, puis passer au tamis. Débarrasser en poche et réserver.

MONTAGE INSERT CITRON
Lisser 250 g de confit citron sur le croustillant. Déposer le biscuit citron par-dessus puis congeler avant de détailler à l'aide d'un emporte-pièce rond uni de 4 cm de diamètre.
En parallèle, couler le nappage citron dans des moules silicone demi-sphères de 2 cm de diamètre puis réserver au congélateur.
Dans des moules à mini-financiers, déposer des demi-sphères de nappage citron. Couler le crémeux citron et terminer avec la base (croustillant et biscuit). Congeler puis démouler quand l'insert est bien congelé.

POUR LA BAVAROISE CITRON
- 50 g de lait
- 50 g de crème liquide
- 35 g de jaunes d'œufs
- 20 g de sucre semoule
- 20 g de masse gélatine
- 40 g de limoncello
- 5 g d'acide citrique
- 300 g de crème montée

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre puis cuire à 82°C. Ajouter la masse gélatine, le limoncello, les zestes de combava hachés et l'acide citrique puis laisser refroidir à 35°C avant d'incorporer la crème montée.

POUR LE MONTAGE FINAL
- Beurre de cacao
- Colorant liposoluble jaune
- Colorant liposoluble vert

Couler la bavaroise dans des moules silicone en forme de citron. Ajouter l'insert congelé puis lisser à ras à l'aide d'une spatule coudée.
Placer au congélateur puis démouler une fois congelé et coller les demi-citrons avec la crème montée.
Tremper les citrons à deux reprises dans le beurre de cacao préalablement coloré avec du colorant jaune et fondu.
Floquer au beurre de cacao préalablement coloré au colorant vert. Réserver au frais.

PAVLOVA FRAMBOISE

RECETTE POUR 8 PAVLOVAS

POUR LA MERINGUE
- 150 g de blancs d'œufs
- 3 g d'acide citrique
- 150 g de sucre semoule
- 150 g de sucre glace

Monter les blancs en neige, puis les serrer avec l'acide citrique et le sucre semoule.
Terminer par incorporer le sucre glace à l'aide d'une maryse. Débarrasser en poche puis pocher des boules de meringue sur des moules silicone demi-sphères de 4,5 cm puis cuire pendant 4 heures dans un four préchauffé à 50°C (ventilation au minimum).

POUR LE COULIS FRAMBOISES
- 200 g de pulpe de framboises
- 20 g de trimoline
- 20 g de sucre
- 2,8 g de pectine NH

Dans une casserole, chauffer la pulpe et la trimoline à 45°C. Ajouter le mélange sucre-pectine NH en pluie en remuant à l'aide d'un fouet puis porter à ébullition pendant 2 minutes. Passer au chinois et débarrasser.

POUR LE MIX FRAMBOISES
• 300 g de framboises fraîches

Écraser légèrement les framboises à la fourchette puis les incorporer au coulis framboises.

POUR LA CHANTILLY COCO
• 130 g de crème liquide
• 100 g de lait de coco
• 12 g de sucre glace
• 270 g de mascarpone

Dans la cuve d'un batteur équipé d'un fouet, monter l'ensemble des ingrédients en chantilly.
Débarrasser en poche et réserver.

POUR LA CRÈME VANILLE
• 80 g de crème liquide
• 15 g de sucre
• 15 g de jaune d'œuf
• 1 gousse de vanille
• 1 feuille de gélatine (2 g)
• 75 g de mascarpone

Dans une casserole, porter la crème et la gousse de vanille fendue et grattée à ébullition.
Incorporer le mélange jaune et sucre en remuant à l'aide d'un fouet puis cuire à 84°C.
Incorporer la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et égouttée puis verser sur le mascarpone et mixer.
Passer au chinois et réserver pendant 12 heures au réfrigérateur.

POUR LE TACOS FRAMBOISE
• 400 g de chocolat blanc
• QS poudre de framboise

Tempérer le chocolat.
Saupoudrer un ruban de feuille guitare de poudre de framboises puis lisser le chocolat entre deux feuilles guitare et laisser cristalliser.
Tailler en disques de 6 cm de diamètre puis courber dans une gouttière.

FINITION ET DRESSAGE
• Framboises
• Pousses d'herbes

Chemiser le fond de la meringue avec de la crème vanille puis ajouter le mix framboises.
Lisser à ras avec de la crème vanille puis pocher une boule de chantilly coco.
Piquer la boule au coulis framboise et disposer des framboises fraîches autour.
Terminer par quelques pousses et le tacos framboise.

Pocher la crème vanille dans la cavité des meringues.

À l'aide d'une cuillère, tapisser les bords de la meringue.

Déposer du mix framboise dans la meringue.

Pocher des dômes de chantilly coco pour couvrir le mix.

Disposer des framboises sur le pourtour de la coque de meringue.

Saupoudrer de poudre de framboises avant de placer le tacos.

TARTELETTE ROSACE POMME

RECETTE POUR 8 TARTELETTES

POUR LA CRÈME VANILLE
- 80 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 15 g de jaune d'œuf
- 15 g de sucre semoule
- 2 g de gélatine en feuille
- 75 g de mascarpone

Dans une casserole, porter la crème avec la vanille fendue et grattée.
Incorporer le mélange jaune et sucre
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide et égouttée puis verser sur le mascarpone et mixer.
Passer au chinois et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

POUR LA PÂTE SUCRÉE
- 155 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 1 g de fleur de sel
- 55 g d'œufs
- 245 g de farine T65
- 50 g de fécule de pomme de terre

Dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur puis abaisser à 2,5 mm d'épaisseur à l'aide d'un laminoir.
Foncer des cercles à tartelette de 8 cm de diamètre puis cuire pendant 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 145°C.
Réserver en boîte hermétique dans un endroit sec ou en étuve.

POUR LA BRUNOISE DE POMMES CUITES VANILLÉE
- 300 g de pommes Golden
- 30 g de beurre
- 2 g de graines de vanille séchée
- 10 g de sucre semoule

Éplucher les pommes puis les tailler en brunoise.
Faire fondre le beurre, ajouter la brunoise et le sucre puis cuire pendant 5 à 6 minutes à feu moyen. Ajouter les graines de vanille séchée.

POUR LA COMPOTE DE POMMES
• 400 g de pommes Golden

Éplucher et évider les pommes puis les cuire au four micro-ondes pendant une quinzaine de minutes.
Mixer et débarrasser en poche.

POUR LA CHANTILLY COCO
• 130 g de crème liquide
• 100 g de lait de coco
• 12 g de sucre glace
• 270 g de mascarpone

Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, monter en chantilly puis débarrasser en poche à douille et réserver au réfrigérateur.

POUR LE DISQUE DE CHOCOLAT
• 120 g de chocolat blanc de couverture Opalys

Tempérer le chocolat puis l'étaler entre deux feuilles de papier guitare.
Laisser cristalliser légèrement avant de tailler des disques de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce rond uni.

POUR LA ROSACE DE POMMES
• 200 g d'eau
• 20 g de sucre semoule
• 2 g d'acide ascorbique
• 1 g d'acide citrique
• 2 pommes Granny Smith®

Dans une casserole, réaliser un sirop avec et le sucre. Ajouter l'acide ascorbique et l'acide citrique.
Tailler les pommes à la mandoline en fines lamelles, puis les tremper dans le sirop bien chaud pour légèrement les pocher et les ramollir.
Disposer les lamelles froides en rosace sur un disque de chocolat blanc, puis tailler un disque à 8 cm de diamètre et réserver au réfrigérateur sous papier humide.

MONTAGE
Tapisser le fond de tarte de caramel liquide.
Remplir de brunoise de pommes cuites vanillées puis pocher des boules de chantilly coco en couronne et garnir le centre de compote de pommes. Terminer avec la rosace de pommes.

Pocher de la crème vanille dans le fond de tarte.

Remplir la tarte de brunoise de pomme cuite.

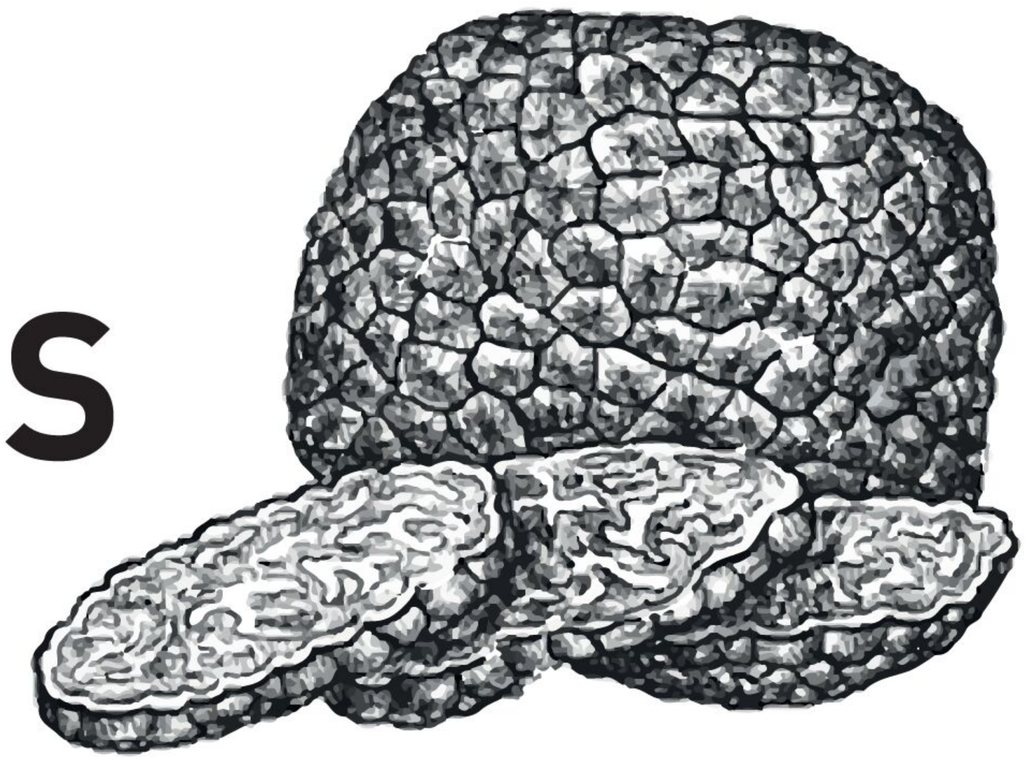
Pocher des gouttes de chantilly coco sur le pourtour de la tarte.

Remplir le centre de compote de pommes.

Déposer quelques pousses.

Terminer en déposant la rosace de pomme.

1 PRODUIT,
3 RECETTES
La truffe noire



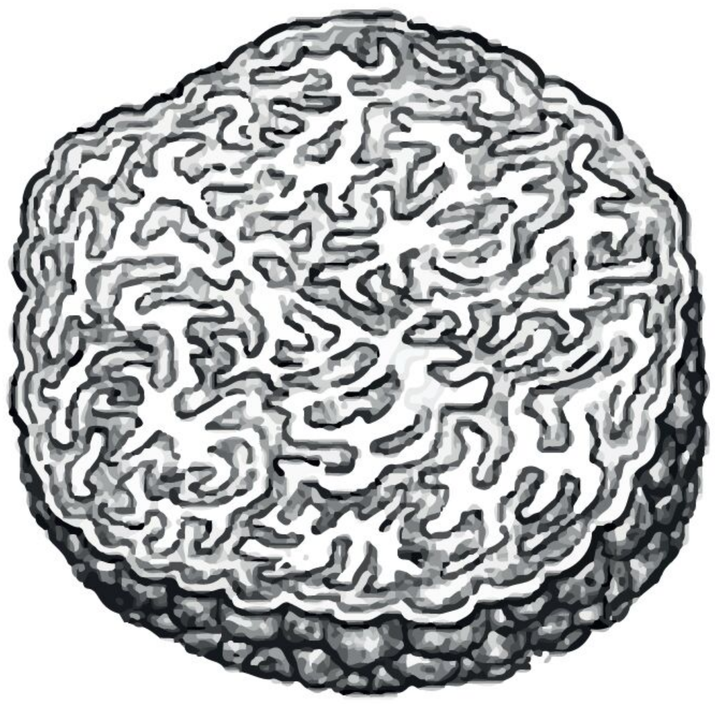
La truffe noire, Tuber Melanosporum, est aussi surnommée « le diamant noir ». Avec le caviar, elle est l'un des produits « stars » des grandes tables mais sait aussi donner beaucoup d'allure à une simple omelette ou à des œufs brouillés. Et si son prix est souvent dissuasif (entre 600 € et 1500 €), une seule truffe de 20 g peut suffire à se faire plaisir…

Avec Pascal Bardet,
chef du restaurant *Le Gindreau* à Saint-Médard

La truffe est un champignon hypogé (qui pousse sous terre) et mycorhizien, c'est-à-dire qu'il vit en symbiose avec certaines essences d'arbres : chênes blancs ou verts, noisetiers, charmes ou pins noirs d'Autriche. Un partenariat « gagnant-gagnant » puisque le mycélium du champignon draine l'eau et les minéraux vers l'arbre qui, en échange, lui fournit les sucres nécessaires à sa croissance.
La truffe est ainsi intimement rattachée au mycélium au premier stade de son développement, avant de croître seule durant 6 à 9 mois dans un sol de préférence calcaire.

Les premières truffes noires se récoltent ainsi à partir de décembre et jusqu'à la fin du mois de mars de l'année suivante.

Au XIX[e] siècle, la truffe était abondante dans les régions des Charentes, du Languedoc, du Périgord, de Provence et du Quercy, et commune dans de nombreuses recettes comme les pâtés, le foie gras, les boudins, les volailles et les gibiers. Dans son guide culinaire, paru en 1902, Auguste Escoffier la traitait même comme un légume d'accompagnement des tables bourgeoises…
Ces truffes sauvages, cavées grâce au cochon, au chien ou un certain type de mouche, ont malheureusement perdu au XX[e] siècle les conditions idéales de leur développement. Les déboisements massifs, notamment des chênes, utilisés comme énergie ou matériaux de construction, ont peu à peu éliminé le précieux champignon.
Il aura fallu la brillante idée de Jean Talon, un berger provençal, de planter des glands dans des truffières décimées pour que de jeunes chênes poussent, quelques années plus tard, et avec eux des truffes en nombre. Fin XIX[e], la production atteignait 1000 tonnes, aujourd'hui elle ne dépasse pas quelques dizaines de tonnes. Les campagnes décimées durant la Grande Guerre, l'exode rural et la mécanisation agricole auront eu raison de la trufficulture.
Il faudra les travaux de l'INRA, dans les années 1970, pour que de jeunes plants d'arbres « mycorhizés » soient plantés et permettent de relancer a minima la production. Cette science n'étant pas exacte, la production reste aléatoire, et conserve encore bien des secrets.

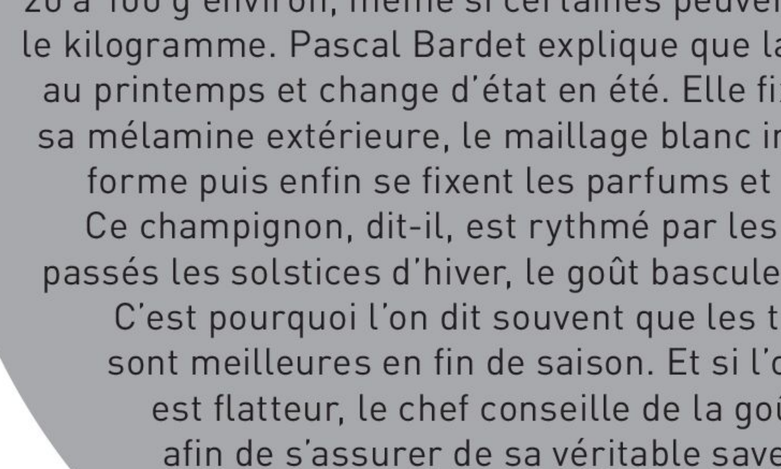


Pascal Bardet fut durant 18 ans l'un des lieutenants d'Alain Ducasse, terminant son parcours auprès du chef triplement étoilé comme chef de cuisine du restaurant *Le Louis XV, Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris.*

Spécialiste de la truffe et amoureux du « diamant noir », le chef du *Gindreau* propose en pleine saison, lorsque la truffe est mature – entre le 20 décembre et le 10 ou 12 mars – un menu dégustation construit autour du champignon où le client choisit son nombre de plats selon sa faim.

Comment reconnaître une "bonne" truffe

La truffe noire (Tuber Melanosporum) est de forme arrondie, de couleur noire, et son poids varie de 20 à 100 g environ, même si certaines peuvent dépasser le kilogramme. Pascal Bardet explique que la truffe naît au printemps et change d'état en été. Elle fixe d'abord sa mélamine extérieure, le maillage blanc intérieur se forme puis enfin se fixent les parfums et le goût.
Ce champignon, dit-il, est rythmé par les lunes – passés les solstices d'hiver, le goût bascule vraiment. C'est pourquoi l'on dit souvent que les truffes sont meilleures en fin de saison. Et si l'olfactif est flatteur, le chef conseille de la goûter afin de s'assurer de sa véritable saveur.



CONSERVATION : une fois récoltées, l'objectif est de consommer les truffes le plus rapidement possible. Elles se conserveront sinon dans un bac, déposées sur un fond de riz, couvert d'un papier absorbant, et toujours protégées d'une fine pellicule de terre.

UTILISATION : les truffes se taillent au dernier moment car leur parfum est volatil. Elles se partagent entre puissance et finesse, préférez donc la truffe fraîche dont le parfum sera bien plus élégant qu'un produit aromatisé.
Le chef vous conseille également de jouer sur les températures de service, et sur les textures par des tailles différentes.
Pour les travailler en farce, faites cuire les truffes dans une eau salée entre 24 et 36 heures et laissez-les ensuite à l'air libre. Les épluchures peuvent s'utiliser pour les jus et les farces.

ASSOCIATION : la truffe fonctionne avec le végétal, en fin de saison avec les petits primeurs (petits pois et asperges). Elle s'associe aussi avec des viandes blanches, type volaille et veau, et les produits de la mer comme les Saint-Jacques ou le turbot.
La truffe peut aussi aromatiser un caramel au miel bien beurré et crémé, elle s'associe avec la vanille. Vous pouvez par exemple imaginer un soufflé aux truffes, servi avec une crème glacée truffée.

ŒUF DE FERME « IMPARFAIT »

MAIS RICHE EN TRUFFES, TASTOU ET RIS DE VEAU

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES ŒUFS
- 10 œufs fermiers
- 90 g de truffes noires hachées au couteau
- PM huile de pépins de raisin
- PM sel, poivre
- 120 g de jus de truffe noire
- 100 g d'huile de pépins de raisin
- 50 g d'huile de noix
- ½ gousse d'ail

La veille, enfermer les œufs dans une boîte hermétique avec 20 belles truffes très fraîches !

Le lendemain, casser les œufs dans un cul de poule, saler, poivrer et cuire dans une cocotte chauffée avec un filet d'huile de pépins de raisin à feu doux comme pour des œufs brouillés.
Une fois cuits, débarrasser puis ajouter la truffe noire fraîchement hachée au couteau. Couvrir d'un papier film et laisser infuser. (Le temps dépend de la puissance de parfum de la truffe).

Mixer les œufs froids et la truffe noire hachée dans la cuve d'un Thermomix® en ajoutant le jus de truffe, l'huile de pépins de raisin, l'huile de noix, et une demi-gousse d'ail écrasée au couteau.
L'objectif est d'obtenir un mélange très onctueux et savoureux.

POUR LA GARNITURE
- 60 g de ris de veau
- 40 g de brunoise de truffe noire
- PM armagnac
- 40 g de jus de truffe noire
- 40 g de jus de veau

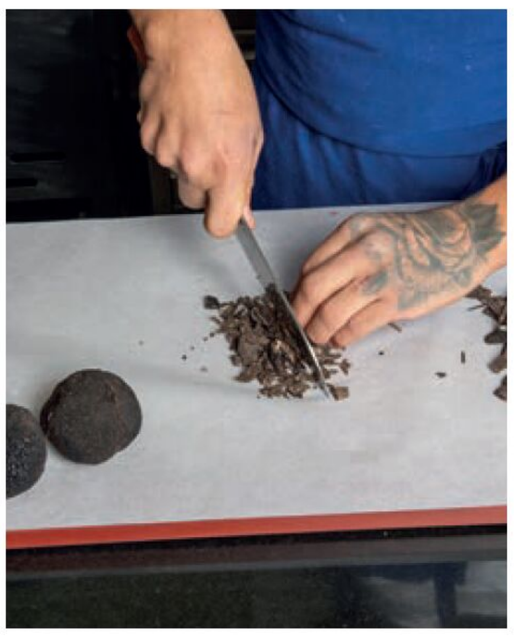
Pour le « tastou » - sandwich typique de la région du lot
- 4 tranches pain de campagne de 2 mm d'épaisseur
- 30 g de beurre clarifié
- 60 g de champignons de Paris noircis de truffe
- 40 g de coulis de truffe noire
- 60 g de lamelles de truffe noire
- PM fleur de sel

Badigeonner les tranches de pain de campagne de beurre clarifié et leur donner une coloration blonde dans un four préchauffé à 170°C.
Cuire les champignons de Paris en quartiers à feu doux et mouiller de jus de truffe. Après cuisson, hacher les champignons au couteau et ajouter autant de truffe noire que de champignons. Bien mélanger.

Au moment, sauter les noisettes de ris de veau au beurre à feu doux. Dégraisser, ajouter la brunoise de truffe, assaisonner puis flamber à l'armagnac.
Réduire, mouiller au jus de truffe, couvrir et conserver au chaud 2 minutes sur le coin du feu.
Enrober et lier le tout avec le jus de veau.
Recouvrir le tastou de duxelles de champignons et de truffe. Réserver.

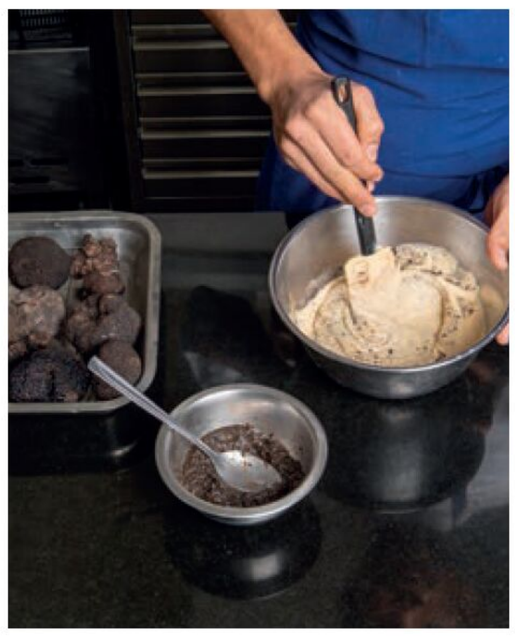
FINITION ET DRESSAGE
Dans une assiette creuse (bien chaude, c'est important), déposer un fond de coulis de truffe noire (mélange de jus de truffe et de truffes passées sur la peau de requin).
Ajouter la garniture ris de veau/jus/truffe noire puis déposer dessus les œufs imparfaits juste tempérés.
Recouvrir du « tastou » et de la duxelles puis déposer harmonieusement les lamelles de truffes noires épluchées, taillées au moment et tempérées.
Quelques grains de fleur de sel pour finir.
Servir le jus de veau à côté.

Cuire les œufs comme des œufs brouillés.



Hacher la truffe.

Incorporer le mélange truffe noire hachée, jus de truffe, huile de pépins de raisin, huile de noix, et demi-gousse d'ail écrasée au couteau.



Mélanger pour homogénéiser la préparation.

BATAVIA ROSSINI,
TRUFFE RÂPÉE, SALADE D'HIVER BRAISÉE ET FOIE GRAS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LA BATAVIA
- 5 batavias
- 2 carottes
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 branches de céleri
- 75 cl de bouillon de légumes
- PM sel et poivre noir du moulin

Retirer les feuilles extérieures et les réserver.
Blanchir les salades 1 minute à frémissement puis les plonger en glaçante.
Une fois refroidies, les égoutter puis les presser entre les mains pour bien extraire l'excédent d'eau puis laisser égoutter sur une plaque à trous durant une bonne heure.
Tailler la garniture aromatique en mirepoix et la faire suer dans une sauteuse en lui donnant une coloration blonde. Déposer les batavias dessus, mouiller avec le bouillon de légumes puis cuire durant 40 à 50 minutes dans un four préchauffé à 175°C en prenant soin d'arroser au fur et à mesure de la cuisson.
Une fois braisées, retirer les batavias, les refroidir en cellule et filtrer le jus de braisage puis réserver.

POUR LA PULPE VERTE
- 25 feuilles extérieures des batavias
- 500 g de feuilles d'épinards

Cuire les feuilles d'épinards et de batavia dans une eau bouillante salée.
Refroidir en glaçante, égoutter puis mixer dans la cuve d'un Thermomix®.
Réserver au réfrigérateur.

POUR LA GARNITURE MATIGNON TRUFFÉE
- 5 bâtonnets de foie gras de canard confit de 5 x 1 cm
- 50 g de matignon de légumes sués et truffés (carottes/oignons/céleri/ail/truffe noire)
- 5 feuilles de batavia blanchies

Blanchir 5 feuilles de batavia (les plus belles), les refroidir, les égoutter puis les réserver. Elles serviront pour plier les batavias après leur montage.
Pour le montage des salades : ouvrir les batavias en deux, disposer le matignon de légumes truffé au centre, les bâtonnets de foie gras confit puis refermer et les envelopper des belles feuilles vertes juste blanchies et réserver préalablement. Leur donner une forme naturelle.

FINITION
- 50 g de brunoise de truffe noire
- 30 g de beurre de truffe
- 5 cuillerées de jus de truffe noire
- Un trait d'armagnac
- 50 g de brunoise de foie gras confit
- 35 à 40 g de truffe noire tempérée (soit 3 belles tranches)
- 200 g de jus de braisage

Dans une sauteuse, chauffer le jus de braisage et le jus de truffe noire avec une noix de beurre truffé. Déposer les 4 batavias puis enfourner durant 10 minutes dans un four préchauffé à 175°C en arrosant souvent pour les chauffer uniformément et les glacer au fur et à mesure.
Suer la brunoise de truffe noire dans un sautoir. Flamber avec l'armagnac puis conserver au chaud à couvert.
Tempérer les dés de foie gras, trancher des lamelles de truffe noire et les tempérer.
Chauffer à peine la pulpe verte.

DRESSAGE
Dans une assiette creuse, dresser la pulpe verte. Y déposer une batavia braisée et glacée. Parsemer de dés de truffe noire flambés, de dés de foie confits, et en dernier de tranches de truffes noires.
Servir le jus de braisage à part.

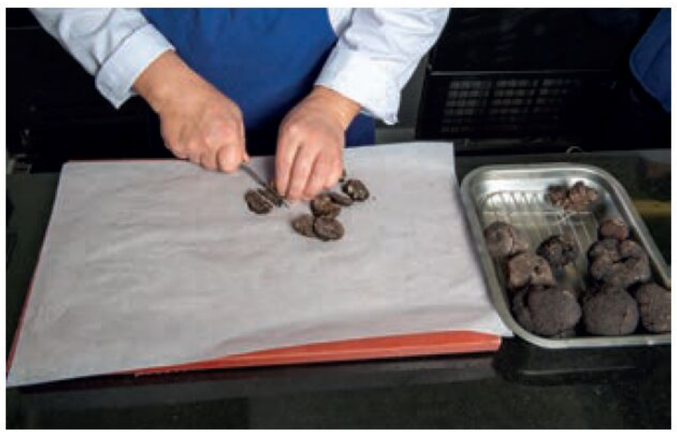
Blanchir les batavias et les débarrasser immédiatement en glaçante.

Bien presser les salades pour en extraire un maximum d'eau.

Mouiller de bouillon de légumes puis enfourner pour 40 à 50 min dans un four à 175°C.

Égoutter les batavias une fois braisées puis les refroidir en cellule.

Farcir l'intérieur des salades de matignon truffée.



Tailler des bâtonnets de truffe pour la finition.

ALLIANCE TRUFFE NOIRE,
LAIT ENTIER ET CHOCOLAT JIVARA, CRÈME GLACÉE À LA TRUFFE

RECETTE POUR 15 PERSONNES

POUR LA CRÈME GLACÉE À LA TRUFFE NOIRE
- 250 g de lait
- 250 g de crème
- 40 g de truffe noire
- 120 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 50 g de sucre inverti
- 40 g de stabilisateur

Porter le lait, la crème et le sucre inverti à frémissement et y faire infuser la truffe noire râpée. (Le temps dépend de la puissance de parfum de la truffe).
Porter le liquide infusé à ébullition puis verser le mélange jaunes et sucre. Reverser dans la casserole puis cuire à 83°C.
Refroidir, ajouter le stabilisateur puis laisser maturer une journée au froid.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis débarrasser en bol Pacojet® et bloquer au congélateur.
Pacosser au fur et mesure des besoins pour obtenir une texture très crémeuse.

POUR LE CRÉMEUX AU LAIT TRUFFÉ
- 125 g de crème
- 100 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 12,5 g de truffe noire
- 1 feuille de gélatine
- 150 g de beurre

Porter la crème à frémissement, ajouter la truffe noire râpée crue et laisser infuser. (Le temps dépend de la puissance de parfum de la truffe).
Porter la crème infusée à ébullition puis verser le mélange jaunes et sucre. Reverser dans la casserole puis cuire à 83°C.
Ajouter la gélatine, débarrasser dans un cul de poule, laisser tiédir puis incorporer le beurre en dés à l'aide d'un mixeur plongeant.
Refroidir puis conserver au réfrigérateur.

POUR LE PARFAIT GLACÉ
- 125 g de lait
- 15 g de truffe noire
- 75 g de jaunes d'œufs
- 20 g de sucre
- 1 feuille de gélatine
- 75 g de chocolat Jivara
- 125 g de crème montée

Porter la crème à frémissement, ajouter la truffe noire râpée crue et laisser infuser. (Le temps dépend de la puissance de parfum de la truffe).
Porter la crème infusée à ébullition puis verser le mélange jaunes et sucre. Reverser dans la casserole puis cuire à 83°C.
Ajouter la gélatine puis verser sur le chocolat Jivara. Attendre quelques instants puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Laisser redescendre en température à 35°C puis incorporer la crème montée à l'aide d'une maryse.
Couler en cadre puis laisser prendre au réfrigérateur.
Tailler ensuite à la taille voulue.

POUR LA GAVOTTE CACAO GRUÉ
- 165 g de sucre
- 80 g d'œufs
- 80 g de farine
- 80 g de beurre
- 80 g de lait
- 10 g de cacao en poudre
- 10 g de grué de cacao
- PM sel

Mélanger les œufs et le sucre à l'aide d'un fouet. Incorporer le beurre fondu puis le lait, la farine et enfin le grué de cacao et le cacao en poudre.
Laisser reposer l'appareil au froid durant une nuit.
Le lendemain, étaler sur un tapis silicone et cuire Combien de temps ? dans un four préchauffé à 165°C.
Sortir du four puis tailler des bandes de 25 x 1 cm et les mouler sur un cercle à tartelette de 0,7 cm de diamètre. Laisser refroidir pour que les cercles deviennent croustillants.

DRESSAGE
Poudrer le fond de l'assiette avec le grué de cacao.
Déposer la gavotte, ajouter le crémeux au lait truffé à l'intérieur puis le parfait Jivara/truffe noire.
Napper de sirop maturé, puis ajouter la quenelle de crème glacée à la truffe noire.
Lisser avec le crémeux puis déposer des tranches de truffe taillées au moment et tempérées sur le pourtour.

© ADRIEN

SUZANNE – LUCAS TRICOT

Le jeune chef de cette sympathique adresse est lillois de souche mais savoyard de cœur. Avec sa compagne Élisa, reconvertie à la pâtisserie après un début de carrière dans l'agroalimentaire, ils ont ouvert *Suzanne*. Une histoire qui se poursuivra bientôt dans une nouvelle adresse afin d'apporter tout le soin qu'ils souhaitent à leurs clients. Ce couple de passionné poursuit en attendant le travail entamé sur une cuisine qui joue avec assurance la carte terroir et la vérité du produit. Comme avec ce bouquet d'herbes fraîches à tremper dans un sabayon au délicat fumet, ou ces betteraves en différentes textures accompagnées d'un jus d'agneau d'Avesnois plein de parfums. La carte des vins joue la même sincérité de propos.

Fermé dimanche et lundi
4 Place Philippe Lebon - 59000 Lille
03 20 00 81 21

FANFARON – VALENTIN YONNET

Les Deauvillais connaissent bien ce lieu qui fut en son temps *Chez Hervé*, l'une des institutions de la ville. Après travaux, l'établissement a rouvert ses portes en juillet 2021 sous la direction du restaurateur Olivier Bertran de Balanda. Il y a dans cette grande salle un esprit marin, rappelé par le bleu profond des murs, les grandes banquettes et le parquet en bois. Inscrits à la craie sur le tableau noir, les grands classiques des plats de bistro ou terre et mer trouvent un parfait équilibre. Le carpaccio de Saint-Jacques s'apprécie pour sa grande fraîcheur, les oursins pour leur parfum puissant. En plats, tête de veau sauce gribiche, tis de veau ou petites soles de pays. Moelleux au chocolat et crumble aux pommes ponctuent à merveille le repas.

Ouvert tous les jours
44, rue Mirabeau - 14800 Deauville
02 31 81 60 23

© BABXIII

PECK & CO – ROMAIN POUZADOUX

En ouvrant *L'Imaginaire* en 2008, Romain Pouzadoux initiait à la pointe du Finistère une cuisine de terroir empreinte d'une réelle modernité. Après quinze années à faire bouger la gastronomie bretonne, lui et son épouse Charlotte ont eu l'envie d'un souffle nouveau pour leur restaurant. L'adresse est donc toujours la même mais la physionomie des lieux a changé. La salle est désormais tournée vers une longue cuisine ouverte, avec en premier lieu un comptoir à pâtisseries, car *Peck & Co* n'est pas qu'un restaurant. C'est aujourd'hui une épicerie, une pâtisserie, une cave, de la cuisine de rue à emporter et une formule déjeuner dont on profite sur place du mardi au vendredi – 29 € ou 35 € café compris. Des ateliers de cuisine et d'œnologie sont également au programme.

Fermé dimanche et lundi
23, rue Fautras - 29200 Brest
02 98 43 30 13

CAFÉ CÉSAR – CHARLES BOIXEL

Le lieu, ancien temple du couscous, bien connu des habitants de la ville et des taxis parisiens, s'est aujourd'hui transformé en bistro de quartier où il fait bon s'attabler. En cuisine, le chef se targue d'un CV qui force le respect : Joël Robuchon, Christian Le Squer, Philip Chronopoulos, Pierre Gagnaire, et prouve par des assiettes bien ficelées qu'il maîtrise ses classiques. Passé la sélection de cocktails (Moscow Mule, Negroni, Old Fashion) et les assiettes à partager en guise d'amuse-bouche, la carte affiche des intitulés qui mettent immédiatement en appétit : gravlax de saumon mariné aux baies roses et aneth, pommes de terre Roseval, crème aigrelette ; excellent carpaccio de joue bœuf servi tiède, mimosa et sauce ravigote. En plat, la Saint-Jacques joue le réconfort entre beurre battu au saté, butternut et gnocchi. Riz au lait, profiteroles ou pavlova en desserts. Service avenant et jolies références de vins complètent agréablement le moment passé.

Fermé dimanche et lundi
30, rue Chance Milly - 92110 Clichy
01 47 94 96 86

BONNOTTE – MANON ET ANTOINE GUICHARD

© ALBAN COUTURIER

Manon et Antoine Guichard sont tous les deux cuisiniers. Alors quand ils se sont installés, il a fallu faire un choix. Pour Antoine, l'amoureux des vins qu'il est a très vite trouvé sa place en salle après plusieurs années passées en cuisine. C'est donc Manon qui cuit, rôtit et mijote des assiettes généreuses et réconfortantes. La carte du déjeuner change chaque semaine, composée d'ingrédients de saison soigneusement sélectionnés. En entrée, salade de lentilles, radis, vinaigrette balsamique ; cabillaud, écrasé de pommes de terre, salicorne et beurre blanc parmi les plats. Le soir, les assiettes sont plus travaillées et tout aussi gourmandes, comme ce ris de veau croustillant, crème à l'oseille, chanterelles, topinambours, jus acidulé. En dessert, Tatin de pommes-bergamote, streusel noisette, sorbet pomme ; soufflé au chocolat pour les amateurs. Faites confiance à Antoine pour la sélection d'un vin, extrait d'une carte nature.

Fermé samedi et dimanche
1, rue Billancourt - 92100 Boulogne-Billancourt
09 83 44 29 35

DAME AUGUSTINE – LILIAN DOUCHET

Passé par le plateau de « Top Chef », comme nombre de ses confrères aujourd'hui, Lilian Douchet, 31 ans, a depuis 2021 pris les reines d'un très chouette bistro avenue des Gobelins. Cadre chaleureux, avec ses murs en pierre de Paris, grands rideaux beiges épais, élégant bar. Le service est souriant, la carte joue les classiques que le chef met à sa sauce, comme ces escargots à l'ail servis en tempura avec crème d'ail au beurre noisette et condiment ail noir, ou ce lieu jaune cuit nacré et terminé à la flamme, panais en texture, noisettes et jus de volaille fermenté. Pour terminer sur une note sucrée, mousse au chocolat tiède, glace chocolat tonka, caramel au cacao et streusel chocolat. Le soir, 3 menus au choix pour découvrir l'univers du chef (en 3 séquences à 46 €, en 4 séquences à 66 €, en 5 séquences à 86 €). Accord mets et vin suggéré pour chaque menu.

Fermé lundi et mardi
32, avenue des Gobelins - 75013 Paris
01 83 92 85 98

© GERALDINE MARTENS

© MATHIEU PELLERIN

ARDENT – CHARLEY BREUVART

Ardent comme le feu, mais surtout comme la braise. Le grill, voilà l'outil que Charley Breuvart a choisi pour assurer la majorité de ses cuissons. Ici, tout ou presque est soumis à l'épreuve du feu. L'ambiance est donc aux pièces à partager comme la côte de veau, la côte de cochon ou le bar de ligne. Mais la carte réserve aussi quelques originalités à goûter, comme ce velouté de chou-fleur parfumé au sapin, ce tarama aux topinambours ou cette courge Kabocha, vinaigrette menthe fruits secs, salade radicchio végétarien. La décoration, signée David-Olivier Descombes, joue les contrastes avec d'un côté l'imaginaire du charbon et une ambiance sombre ; côté rue, une belle lumière apportée par de grandes baies, grands miroirs aux murs et parquets en bois clair. Menu déjeuner à 25 €.

Fermé le dimanche
40, rue Richer - 75009 Paris
01 47 70 35 12

BRASSERIE À 4 TEMPS – JORDAN PERTET

Franck Putelat, chef doublement étoilé à Carcassonne, offre ici une version accessible de sa cuisine, avec un concept assez rare en province : une ouverture entre 7 h et 22 h pour satisfaire l'ensemble des moments de consommation (petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner). La carte se construit autour du chiffre 4, en termes de tapas à partager, entrées, plats et desserts. La gourmandise et la générosité sont les piliers du lieu, les grands classiques bistrotiers sont les stars de la carte : terrine porc, volaille et pistache ; salade de hareng ; tartare de bœuf, cassoulet ou foie de veau parmi les plats. En desserts à partager : mousse au chocolat et crêpes Suzette. Menu déjeuner à 24 €.

Ouvert 7j/7
2, boulevard Barbès - 11000 Carcassonne
04 68 11 44 44

© AGENCE VERRI

LA BARAQUE – ROMAIN COLINET

La Baraque se définit comme l'after-ski de Val d'Isère. Bar, brasserie et restaurant, on y vient pour manger mais pas seulement. Avec son ambiance de chalet de montagne, c'est un lieu où dès la nuit tombée, on peut boire l'un des cocktails de la carte, dîner, mais aussi assister à un concert (un groupe différent chaque semaine) entre 20 h et 23 h, puis danser jusqu'à 2 h. À la carte, le maigre en ceviche « leche del tigre », le foie gras au naturel et sa confiture de tomates vertes ; filet de bœuf ou poulet fermier en version « cordon bleu » pour les plats. Les spécialités montagnardes comme la fondue suisse moitié-moitié sont également présentes sur la carte.

Ouvert tous les soirs de 18 h à 2 h
137, avenue Olympique - 73150 Val d'Isère
04 79 06 18 19

ABONNEZ-VOUS

• • • • BON DE COMMANDE

à adresser à THURIES MAGAZINE SAS - C/O ABOSIRIS - BP 53 - 91540 MENNECY

Pour commander par tél. : 33 (0)1 84 18 10 55
par internet : www.thuriesmagazine.fr
par mail : abonnement@thuriesmagazine.fr

Nom : ..... Prénom : .....
Date de naissance : ..... Profession : .....
Adresse : .....
.....
.....
Code Postal : |__|__|__|__|__| Ville : .....
Pays : ..... Téléphone : .....
Adresse mail : .....

L'abonnement :

❑ Je m'abonne à THURIES MAGAZINE pour **1 an** : 9 numéros
+ accès à l'Espace Abonnés au prix de (port inclus) :
❑ France : 80,00 € (France Métropolitaine) ❑ Export : 120,00 € (inclus DOM-TOM)

❑ Je m'abonne à THURIES MAGAZINE pour **2 ans** : 18 numéros
+ accès à l'Espace Abonnés au prix de (port inclus) :
❑ France : 150,00 € (France Métropolitaine) ❑ Export : 220,00 € (inclus DOM-TOM)
❑ France : 170,00 € (France Métropolitaine avec écrin)

Mode de règlement :

❑ Chèque (France uniquement) à l'ordre de Thuries Magazine SAS

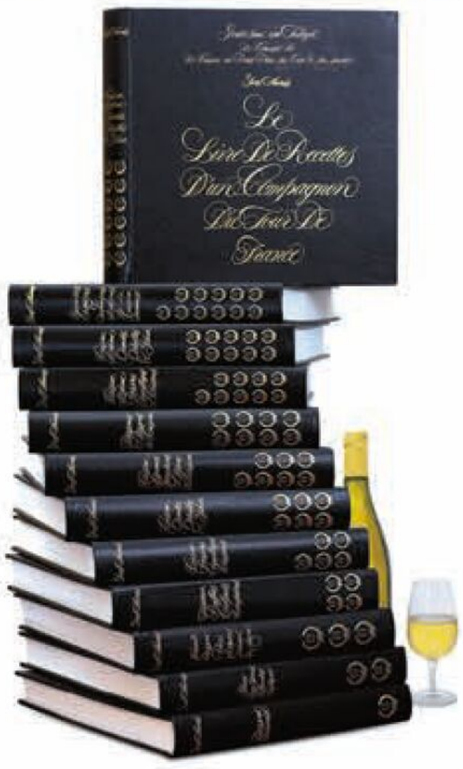
Pour commander des numéros à partir du 312 (Septembre 2019) ou

Pour commander des écrins :

❑ Je souhaite commander écrin(s) (port inclus) :
❑ France : soit x 30,00 € = €
❑ Export : soit x 40,00 € = €

Montant total de ma commande : .....€

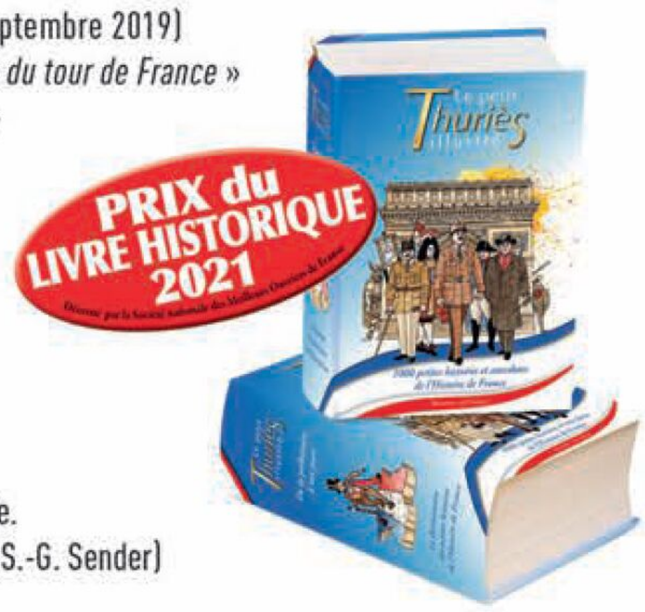
Merci de vous adresser à
Magali Ferro
THURIES MAGAZINE
6 Bis, rue Auguste Vitu - 75015 Paris
Tél. : 33 (0)1 45 74 98 42
Mail : publications@thuriesmagazine.fr
www.thuriesmagazine.fr



Pour toute information ou commande :

- Des anciens numéros de Thuriès Magazine (antérieurs au n° 312 - Septembre 2019)
- De l'encyclopédie d'Yves Thuriès « *Le livre de recettes d'un compagnon du tour de France* »
- Du *Petit Thuriès Illustré* « *1000 petites histoires de l'histoire de France* »

SOCIÉTÉ EDITAR - 2, rue de la Bride - 81170 CORDES SUR CIEL
Tél. : 33 (0)5 63 56 00 31 - E-mail : editar@thuries.fr
www.editions-thuries.fr • www.thuries.fr



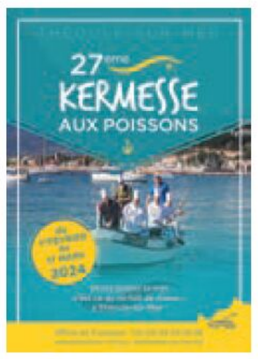
Une œuvre qui restera pour les métiers de bouche, la référence du XXe siècle.
La plus grande et la plus prestigieuse encyclopédie culinaire de tous les temps (S.-G. Sender)

En application de l'article 27 de la loi du 6 janvier 1978, les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont exclusivement communiquées aux destinataires la traitant. Elles peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès de Thuriès Gastronomie Magazine. Vous pouvez vous opposer à ce que vos nom et adresse soient cédés ultérieurement.

DU 1ER FÉVRIER AU 17 MARS 2024

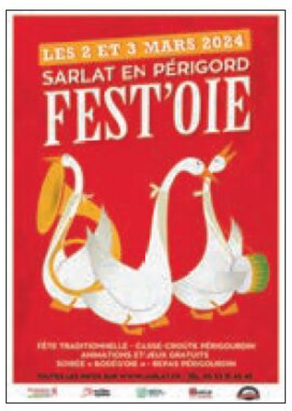
27E KERMESSE AUX POISSONS THÉOULE-SUR-MER (06)

Depuis 27 ans, Théoule-sur-Mer propose pendant plus d'un mois de déguster un menu « tout poisson » composé de 8 plats, eau vin et café compris pour un tarif compris entre 62 € et 89 € selon la catégorie du restaurant. Cette année, six restaurants participent à l'opération : *Le Bistrot de Lérins, Les Voiles de Théoule, Le Coup d'Fourchette, Comme à la maison, Chez Philippe et La Maréa.*



2 & 3 MARS 2024

SARLAT FEST'OIE SARLAT (24)

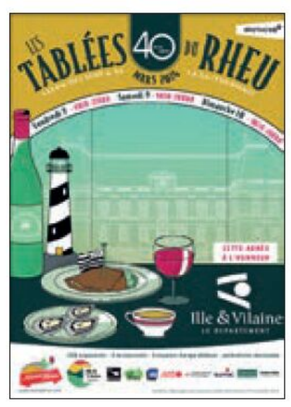


La capitale du Périgord noir dédie le premier week-end de mars à l'oie. La place de la Liberté sera le lieu d'un grand marché traditionnel où les produits du terroir auront la part belle. Le programme s'annonce riche en activités : ateliers culinaires, démonstration de découpe d'oie, dégustation de soupe de carcasse ; tradition incontournable, le samedi soir, grande tablée conviviale et concours de bandas ;le dimanche midi, immense banquet où seront servis une quinzaine de plats, avec en prime du foie gras à volonté. L'ambiance sera assurée par des bandas. Pensez à réserver.

DU 8 AU 10 MARS 2024

LES TABLÉES DU RHEU LE RHEU (35)

Les Tablées du Rheu célèbrent cette année leur 40e anniversaire. Quelque 250 exposants seront réunis à cette occasion sur plus de 5500 m² pour proposer aux visiteurs vins et produits du terroir. Le département d'Ille-et-Vilaine sera mis à l'honneur de cette édition anniversaire rythmée par de nombreux groupes, Bagad, Chants de marins, Jazz Band et les incontournables Henri Merveille et Gabriel Archange. Différents espaces de restauration sont prévus, dont deux régionaux ; l'un dédié à la gastronomie landaise, l'autre à l'Auvergne. Une occasion de goûter à quelques spécialités régionales.



DU 8 AU 10 MARS 2024

SALON VINS ET TERROIRS TOULOUSE (31)

Cette nouvelle édition accueillera 180 exposants au MEETT de Toulouse, un record pour une édition de printemps. Parmi les vignerons, la Champagne, le Bordelais et le Pays d'Oc seront largement représentés. Fronton, gaillac, le comté-tolosan et les terrasses-du-larzac pour les vins locaux. Une animation permettant de découvrir le processus de transformation du vin sera proposée par les étudiants de l'École nationale supérieure d'agronomie de Toulouse. Art of Wine, partenaire du salon, proposera des cours d'œnologie. Ce salon accueillera également la seconde édition de Championnat du monde de la chocolatine (ou pain au chocolat) présidée par Sébastien Lagrue, premier lauréat, boulanger-pâtissier à Argelès-Gazost (65). Nasserdine Mendi, MOF pâtissier-confiseur 1993, sera le président du jury.

DU 8 AU 10 MARS 2024

SALON DE L'APÉRO BÉZIERS (34)

Après deux éditions réussies à Narbonne, le Salon de l'Apéro se délocalise au Parc des Expositions de Béziers pour réunir dans un même lieu les fondamentaux de l'apéro : charcuterie et fromages de terroir, vins et alcools dédiés à ce moment de convivialité mais aussi divers produits de la terre et de la mer, arts de la table, livres de cuisine et jeux. Animations musicales, pétanque indoor, démonstrations et conférences sont également inscrites au programme.

© STUDIO MORFAUX
HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

Comme le veut la tradition, la vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges se déroulera à 14h30. Cette 63e édition renouvellera pour la 3e année la vente d'une pièce de charité spéciale (assemblage des 9 premiers crus du domaine) au profit d'une association. Les vins vendus, au nombre de 19 différents, le sont en primeur, ils devront donc être ensuite élevés puis mis en bouteille. Pour enchérir, une préinscription auprès de la maison de vente est conseillée ; les enchères pourront ensuite se faire de manière anticipée, dans la salle, au téléphone ou par Internet.
Renseignements : www.interencheres.com et hospices.nuitssaintgeorges@ch-beaune.fr

10 MARS 2024

VENTE DES VINS DE NUITS-SAINT-GEORGES
NUITS-SAINT-GEORGES (21)

Événement majeur du territoire mortagnais, la Foire au Boudin réunit chaque année près de 18 000 visiteurs. Cette 57e édition se déroulera sur le site du Carré du Perche, avec au programme foire exposition, animations culinaires, fête foraine et course cycliste le dimanche 17 mars. Le jeudi 14 et le vendredi 15 mars est organisé le traditionnel concours du meilleur boudin noir par la Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin.

DU 15 AU 17 MARS 2024

FOIRE AU BOUDIN MORTAGNE-AU-PERCHE (61)

Lors de sa première édition, cet évènement dédié à l'univers du whisky a réuni 2900 amateurs et près de 100 marques françaises et internationales. Ce deuxième rendez-vous est l'occasion de déguster une large variété de whiskys venus du monde entier mais aussi une importante sélection hexagonale. Le programme de cette seconde édition organisée au Palais de la Bourse s'annonce riche en masterclasses, ateliers d'initiation à la dégustation, accords mets et whisky. Des rencontres avec des experts et des auteurs reconnus seront également proposées. Pôle food pour combler les petits creux.

16 & 17 MARS 2024

LYON WHISKY FESTIVAL LYON (69)

Châtillon-sur-Seine célèbre chaque année cette tradition vieille de plus de 1500 ans, lorsque leurs ancêtres sortaient costumés dans les rues de la ville pour chasser l'hiver et fêter l'arrivée du printemps en frappant sur leur chaudron. Le Crémant de Bourgogne représente 85 % de la production locale et sera représenté par 15 vignerons présents pour faire déguster et vendre ce vin effervescent produit sous AOP à base des cépages chardonnay et pinot noir. La journée sera riche en animations, avec notamment des spectacles de danses folkloriques, des démonstrations de fabrication de tonneaux, le fameux défilé à la mi-journée et bien entendu de quoi se restaurer.

16 MARS 2024

FÊTE DU CRÉMANT ET TAPE-CHAUDRONS CHÂTILLON-SUR-SEINE (21)

Avec ses 75 000 visiteurs, la Foire aux fromages et aux vins se positionne comme la 2e foire agricole d'Île-de-France après le Salon de l'agriculture. Elle réunit 350 exposants et accueille deux nouveautés pour sa 55e édition : un concours de vaches laitières, en plus des concours de vaches à viande et de produits laitiers, avec plus de 170 bovins présentés au visiteur. Au programme des animations, outre le défilé de bovins, la mini ferme et le dîner spectacle, le vendredi soir sera cette année consacré à l'humour avec un plateau « stand-up » entièrement féminin.

DU 22 AU 25 MARS 2024

FOIRE AUX FROMAGES ET AUX VINS COULOMMIERS (77)

Thuries
LE MAGAZINE DE LA GASTRONOMIE

THURIES MAGAZINE SAS
6 BIS, RUE AUGUSTE VITU
75015 PARIS

www.thuriesmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION
Tél. : 33 (0)1 45 74 21 62
mtanguy@thuriesmagazine.fr

Directrice de la publication : Anne Luzin.
Rédacteur en chef : Michel Tanguy.
Direction Artistique : Matthieu Lagache.
Photographes : Pascal Lattes.
Correction : Caroline Benoit.
Ont collaboré à ce numéro : Louise Delamare, Manon Grimal, Alexianne Miliani et Titouan Thonier.

Impression :
Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 COMPIÈGNE
IMPRIMÉ EN FRANCE

SERVICE ABONNEMENT
THURIES MAGAZINE
C/O ABOMARQUE
CS 60003
31242 L'UNION CEDEX
TÉL. : 05 34 56 35 60
Du lundi au vendredi
de 10h à 12h et de 14h à 17h
abonnement@thuriesmagazine.fr

SERVICE DES VENTES-RÉASSORTS
uniquement réservé aux marchands de journaux
CAURIS MEDIA - Stéphane Leluc
Tél. : 06 08 28 29 45 - sleluc@cauris-media.com

PUBLICITÉ
FL Régie, S.A. au capital de 40 000 €
6 Bis, rue Auguste Vitu - 75015 Paris
Tél. : 01 45 74 96 33 - Fax : 01 45 74 01 03
E-mail : regie@thuriesmagazine.fr

THURIES MAGAZINE
est une publication de 9 n° / an
diffusée par la SAS Thuries Magazine
Présidente Directrice Générale : Anne Luzin
Dépôt légal : Mars 2024
Commission Paritaire : n° 0525 K 86555
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuries 1988

Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles de ce magazine sont donnés sans aucune intention publicitaire.

Membre inscrit à l'ACPM-OJD

INDEX DES RECETTES

ENTRÉES

p.15 Caviar oscietre, pain mi-perdu mi-soufflé, pommes Pompadour, oseille sauvage
p.49 Noix de Saint-Jacques servie sur sa coquille, radis multicolore et agrumes
p.50 Tartelette de légumes et champignons des bois, crème de cèpes et herbes du jardin
p.53 Langoustine juste saisie, racines de Mallemort parfumées au thym, réduction de jus des têtes
p.94 Œuf de ferme « imparfait » mais riche en truffes, Tastou et ris de veau
p.96 Batavia Rossini, truffe râpée, salade d'hiver braisée et foie gras

POISSONS

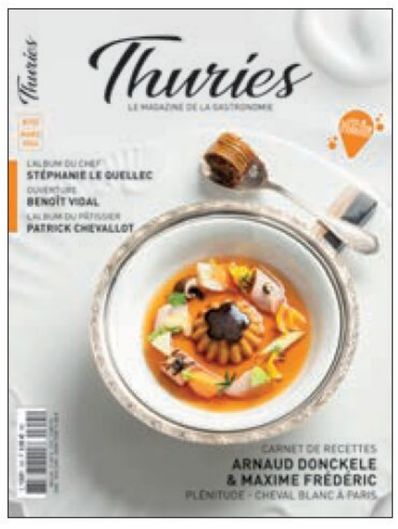
P.24 Sardine, velours Eden
p.26 Rouget, pomme de terre, safran
p.62 Truite de Savoie, marinée et grillée
p.64 Saumon de fontaine, réduit de carottes et graines de berce
p.66 Filet d'omble chevalier, peau de pain grillé, reine des prés et chou-fleur

VIANDES, ABATS & GIBIERS

p.28 Pot-au-feu de perdreaux
p.31 Colvert, passion, tagettes

DESSERTS ET PÂTISSERIES

p.36 Vacherin, kiwi, agastache
p.39 Granité Champagne
p.40 Le coing
p.43 Glace plombière
p.54 Chocolat de la plantation « Mangaro », poire Williams de pays, caramel et cardamome noire
p.68 Souvenirs d'un quatre-heures
p.81 Macaron pistache et framboise
p.86 Citron basilic
p.88 Pavlova framboise
p.90 Tartelette rosace pomme
p.99 Alliance truffe noire, lait entier et chocolat Jivara, crème glacée à la truffe



Suivez l'actualité de Thuriès Magazine
www.facebook.com/thuriesmagazine
thuriesmagazine

lightspeed

LOGICIEL DE CAISSE AVEC PAIEMENTS

Une solution d'encaissement et de gestion simple et intuitive.

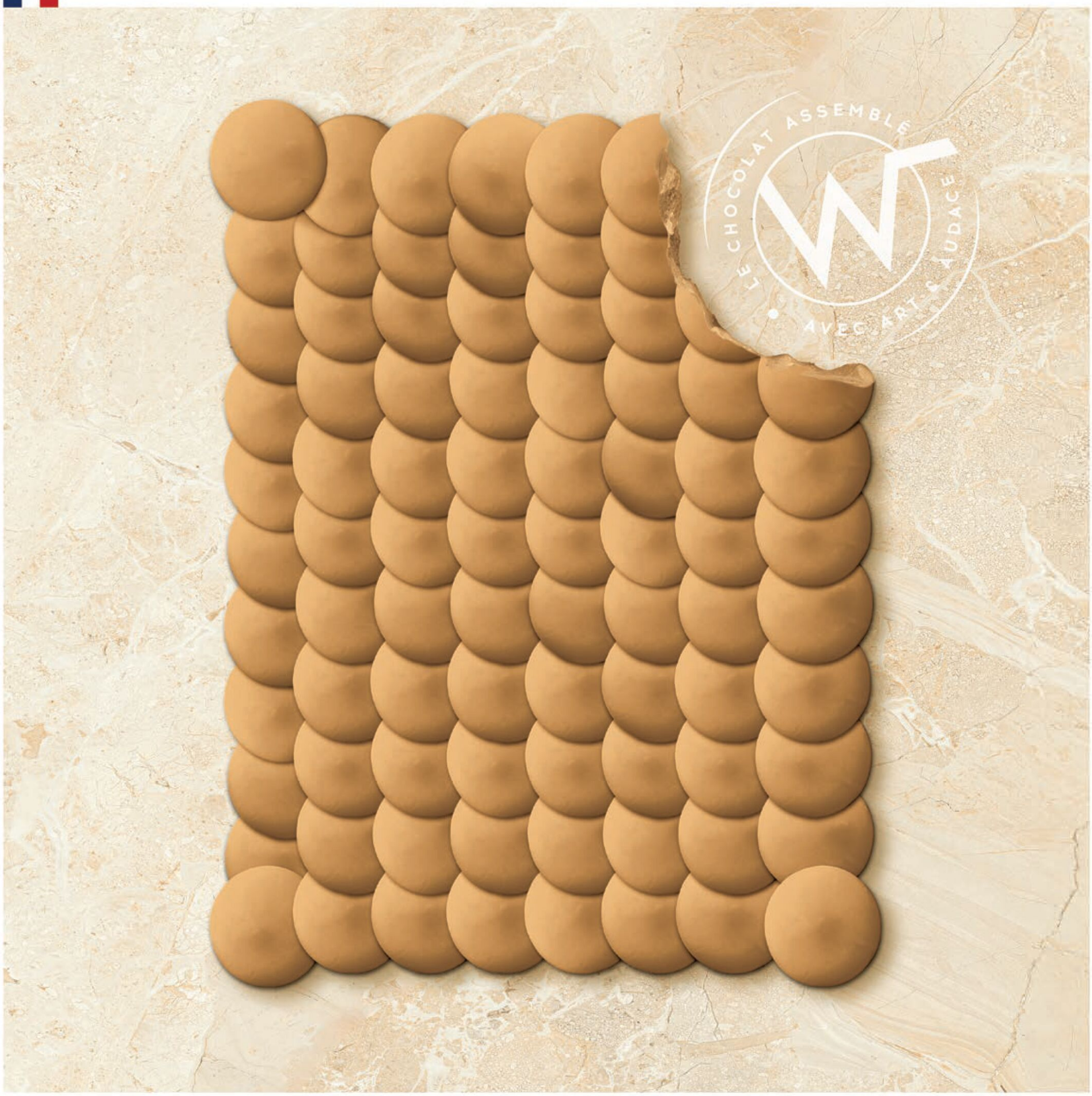
- Advanced Insights *NOUVEAU*
- Paiements intégrés
- Gestion multi-sites
- Paiement à table
- Intégration réservation
- Rapports de vente intégrés
- Gestion des stocks

Ils font confiance à Lightspeed

KEI TABLE CLOS DES SENS

ORGUEIL IDA par Denny Imbroisi LA SCÈNE Stéphanie Le Quellec

Contactez-nous



TEVENN 36%

Naturellement irrésistible

Le **NOUVEAU chocolat** de **couleur blonde**, aux irrésistibles notes **biscuitées** et de **caramel onctueux**, relevées d'une pointe de **Sel de Guérande**.

Sans colorants ni arômes artificiels.

Avec le juste niveau de sucre.

Toutes applications.

100% Fabriqué en France

100% Pur beurre de cacao

Weiss
FRANCE 1882

Pour découvrir Tevenn, visitez chocolat-weiss-professionnel.fr - +33 (04) 77 49 65 23 - @chocolatweiss #chocolatweiss